

Χρυσάφενιο ελαιόλαδο, Κολοβή και Αδραμυτινή, τσακιστές ή κλαστάδες, με κομμάτια λεμονιού, δεντρολίβανου ή μάραθου. Ξηράλατες ή παστές, με φύλλα νεραντζιάς για άρωμα. Χαρακωτές ή νερουλιές. Μουσεία Λαδιού, διαδρομές της ελιάς στο «χρυσό νησί». Άμβυκες, Πλωμάρι, **ιστορικές αποσταγματοποιίες**, το καλύτερο ούζο της Ελλάδας. **Μυθικά καφενεία**, διάσπαρτα σε όλο το νησί. Ψαράδες, καϊκία, δίχτυα που στεγνώνουν στον ήλιο, λιθογραφημένα κουτιά, σαρδέλες Καλλονής, κολιοί, γαύροι ή αντζούγιες και λακέρδες. Χταπόδια, όστρακα και ψάρια λιόκαφτα. **Δαμασμένο λαδοτύρι**, κασέρι, φέτα, τουλουμοτύρι, τυροβολάκι. ΠΟΠ τυριά, φρέσκα ή ώριμα, παλαιωμένα μέσα στο ελαιόλαδο, **κιβωτοί γεύσης** από την εποχή του Ομήρου. Γεμιστό αρνί, ταβέρνες στην ενδοχώρα, λουκάνικα και παστουρμάδες. Χάχλες, πτάρια και παπίνες, **μαθήματα οικιακής οικονομίας**. «Θερμάστρες», «τηγάνια», αλατοσωροί. Αλυκές στον κόλπο της Καλλονής και στη Σκάλα Πολυχνίτου. Το πιο λευκό αλάτι της Μεσογείου. Καλλονιάτικο, Φωκιανό - Ρικαρά ή Ερί Καράς, Μανδηλαριά - Γκντούρα ή Βάψα, Μοσχάτο Αλεξανδρείας & Μοσχάτο Άσπρο. Επισκέψιμα οινοποιεία, δροσερά κελάρια, δρύινα βαρέλια. **Ανερχόμενη δύναμη στο αιγαιοπελαγίτικο κρασί**. Σύκα, κεράσια, αχλάδια, σταφύλια, πορτοκάλια, μήλα, ρόδια. Βράσμα σύκου, βράσμα αχλαδιού, πετμέζι από σταφύλια, αποξηραμένα φρούτα, γλυκά του κουταλιού, σάλτσες με διεθνή βραβεία, μαρμελάδες και λικέρ. Άγρια μανιτάρια. Πευκίτες, λαγκαδιώτες, λευκίτες, δροσίτες. **Γαστρονομία του ελάχιστου**. Κάστανα, καρύδια, αμύγδαλα, μανταρινάτα, αμυγδαλωτά ή προσπέςματα, τιμπλούδια, μπακλαβού, μπαλεζές, κολίκια ή γαμπούλικά. **Μαθήματα πατριδογνωσίας**. Πολυβραβευμένο **καστανόμελο, μέλι ερείκης**, ανθόμελα - γαστρονομικά διαβατήρια. Μπαχτσεδέλια και ξωθύρια. Απλά ζαρζαβατικά, εδέσματα υψηλής γαστρονομίας. Παξιμάδια με ντόπιο γλυκάνισο, σουγάνια, καϊνάρια, κισκέκ στην αυλή της εκκλησίας. **Γυναικείοι Συνεταιρισμοί**, οικοτεχνίες, μικρές βιοτεχνίες. Great Taste Awards, τα Oscar της γευσιγνωσίας. Γί' όλα τα προϊόντα που χαρίζει απλόχερα αυτός ο τόπος. **Για τους ανθρώπους που μοχθούν**. Για όλες τις δράσεις που υποστηρίζει το **LEADER** και μεταμορφώνουν το νησί. **Για όλα αυτά που είναι η**

ΛΕΣΒΟΣ

«Επιχειρείν αγροτικά»

**Προστιθέμενη αξία
με όραμα & οδηγό το LEADER**

«Επιχειρείν αγροτικά»

Προστιθέμενη αξία με όραμα & οδηγό το LEADER

2η έκδοση: 2024

Έκδοση: Εταιρεία Τοπικής Ανάπτυξης Λέσβου Α. Ε.

Συντονισμός: Αναστάσιος Μ. Περιμένης - Εταιρεία Τοπικής Ανάπτυξης Λέσβου Α. Ε.

Επιμέλεια έκδοσης - Συγγραφή κειμένων: Δέσποινα Παπαδήμα

Δημιουργικό - Ηλεκτρονική σελιδοποίηση: Ειρήνη Κωνσταντίνου

Φωτογραφικό υλικό: xinomavri, Ιωάννα Παυλάκη, Θαλής Θεοδοουλίδης, Παρασκευή Κοκολάκη

Γλωσσική επιμέλεια - Διορθώσεις: Αβραάμ Σινασόπουλος

Τα κείμενα με τις προτάσεις σχετικά με τα ζυμαρικά, τα φρούτα, τα λαχανικά και τους ξηρούς καρπούς επιμελήθηκε ο Dr Πέτρος Ανδρουλάκης, κτηνίατρος, τεχνολόγος, υγιεινολόγος και μικροβιολόγος τροφίμων. Σύμβουλος επιχειρήσεων τροφίμων και εξωτερικός επιστημονικός συνεργάτης της Κτηνιατρικής Σχολής του ΑΠΘ.

Τα κείμενα με τις προτάσεις σχετικά με το λάδι, τις επιτραπέζιες ελιές και το κρασί, επιμελήθηκε ο Δημήτρης Γκουράβας, γεωπόνος, οινολόγος και σύμβουλος επιχειρήσεων τροφίμων.

ISBN: 978-618-86324-0-0

Η παρούσα έκδοση τυπώθηκε σε 2.000 αντίτυπα
και διατίθεται δωρεάν

«Επιχειρείν αγροτικά»

**Προστιθέμενη αξία
με όραμα & οδηγό το LEADER**

ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΝ

ἐπεὶ δὲ

ἄριος
 ἔλαιον
 ζάχαρις
 ζυμαριὰ
 φασόλια
 μαυροφάσολα
 φάβα
 μουνιὰ
 ρεβίδια
 πατάες
 ὄρυζα α'
 ὄρυζα β'
 ρέγγες
 σαρδέες
 τυρός ἐγχώριος
)) μασέρι
 κεφαλοτύρι
 αἶπος μαγειρινόν
 πετλές
 χαλβός

Περιεχόμενα

Χαιρετισμός	9
Εισαγωγή	12

Αγροτικά...

Ελαιόλαδο	16
Επιτραπέζιες ελιές	21
Ούζο	23
Τσίπουρο & ρακή	27
Κρασί	28
Μπίρα	34
Τυριά	37
Αλίπαστα	40
Κρέας & αλλαντικά	43
Ζυμαρικά	44
Ψωμί	46
Αλάτι	49
Όσπρια	50
Φρούτα	52
Λαχανικά	60
Μανιτάρια	64
Ξηροί καρποί	66
Μέλι	68
Αρωματικά φυτά	71

...Επιχειρείν

Παράδοση και τοπικά προϊόντα	76
Προώθηση - marketing τοπικών προϊόντων	79
Γαστρονομικός τουρισμός ως εργαλείο τοπικής ανάπτυξης	83
Ελληνικό πρωινό	88
30 χρόνια LEADER στη Λέσβο	90
Βιβλιογραφία	94



ΝΗΣΟΣ
ΛΕΣΒΟΣ

LESVOS ISLAND

ΑΙΓΑΙΟ ΠΕΛΑΓΟΣ
ΑΙΓΑΙΟΝ ΠΕΛΑΓΟΣ

Το LEADER αλλάζει τη Λέσβο

Στρώνουμε το τραπέζι στην ανάπτυξη

Συνδέουμε την πρωτογενή
παραγωγή με τον τουρισμό

Δημιουργούμε εμπειρίες για τους
επισκέπτες και ενισχύουμε την
ταυτότητα του τόπου

Χτίζουμε μια καινούρια
πραγματικότητα στη Λέσβο



Η ΛΕΣΒΟΣ είναι ένας τόπος που υποχρεωτικά «μαθαίνεις» να τον αγαπάς...

Γιατί είναι ένα νησί με αφάνταστο πλούτο, διαφορετικότητα, και ιδιαίτερότητες που κρύβουν υπέροχα μυστικά και διαρκείς εκπλήξεις!

Ίσως, αυτά τα χαρακτηριστικά της, σε πληθωρικό βαθμό, είναι και ένας λόγος για τις δυσκολίες που εντοπίζονται όσον αφορά την ανάπτυξή της. Απλά, πολλές φορές, δεν ξέρει κανείς από πού να ξεκινήσει.

30 χρόνια LEADER. Γυρίζοντας πίσω το χρόνο, και ξεκινώντας από τον Νοέμβριο του 1992, μπορεί κανείς σήμερα να δει τον τόπο να αλλάζει. Μπορείτε και εσείς, μελετώντας αυτό το βιβλίο, να μοιραστείτε το όραμα μας, τη προσπάθεια μας, να αναδείξουμε, ως Εταιρεία Τοπικής Ανάπτυξης Λέσβου, τις προοπτικές και τις απέραντες δυνατότητες που υπάρχουν στον τομέα του **«ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ ΑΓΡΟΤΙΚΑ»**.

Προοπτικές και δυνατότητες στην αξιοποίηση της αγροτικής παραγωγής, στην εκμετάλλευση των παραγωγικών πόρων της Λέσβου, σεβόμενοι το φυσικό περιβάλλον, και βασιζόμενοι στην καινοτομία και την αποτελεσματικότητα.

Μπορείτε, με το βιβλίο αυτό, να μοιραστείτε μαζί μας την προστιθέμενη αξία που το πρόγραμμα LEADER διαχρονικά δημιουργεί στο νησί μας, την ανθεκτικότητα που στηρίζει, τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας, τη ανάγκη για διαφοροποίηση.

Η στρατηγική εκσυγχρονισμού της μεταποίησης των αγροτικών προϊόντων της Λέσβου, αποτέλεσε προτεραιότητα στη περίοδο του Εθνικού Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης του ΥΠΑΑΤ, «ΠΑΑ 2014-2020» που αποκαλείται **«CLLD/LEADER Μέτρο 19»**. Μόνο κατά τη τρέχουσα περίοδο, επενδύονται με το τοπικό πρόγραμμα περίπου **30 εκατ. ευρώ** δημόσιας δαπάνης, σε **214 πράξεις**, κυρίως από το **ΠΑΑ** αλλά και το **ΕΠΑΛΘ**. Στη ευρύτερη Μεταποίηση / Τυποποίηση / Εμπορία, επενδύονται περισσότερα από **15 εκατ. ευρώ**, με περισσότερες από **50 επενδύσεις**. Ενισχύεται η καινοτόμος επιχειρηματικότητα στον αγροτικό τομέα, δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα στην άμεση και έμμεση εργασία, στα νέα προϊόντα, στη ποιότητα και στην εξωστρέφεια.

Το LEADER

κατανοεί τις ανάγκες, παρεμβαίνει
εστιασμένα και δημιουργεί μετρήσιμα
αποτελέσματα

σχεδιάζεται & υλοποιείται με άξονα την
Κοινωνική Απόδοση Επένδυσης

οι δράσεις του αφορούν ανθρώπους,
αφορούν τη ζωή τους, το αφήγημα του
τόπου τους

Το LEADER δίνει αξία στο μόχθο των
ανθρώπων

Είναι βαθιά πεποίθηση μας - τεκμηριώνεται από την αξιολόγηση του προγράμματος -, ότι αυτός ο σχεδιασμός, ενίσχυσε την ανθεκτικότητα της Λέσβου, κατά τις πολλαπλές κρίσεις των τελευταίων ετών και δημιούργησε μια στερεή βάση για την ανάπτυξη. Η Λέσβος αλλάζει, τα αποτελέσματα γίνονται όλο και πιο ορατά, και μας χαρίζουν αισιοδοξία για τον τόπο μας και το μέλλον του.

Η συνεχής αναζήτηση μας για την «Κοινωνική Απόδοσης Επένδυσης», αποτελεί μια καινοτόμο μεθοδολογία σχεδιασμού στην τοπική ανάπτυξη. Είναι ταυτόχρονα μια αναπτυξιακή πρόκληση, που απαιτεί την συμμετοχή όλης της κοινωνίας. Η Ομάδα Τοπικής Δράσης, η ΕΤΑΛ Α.Ε. είναι ο αντικατοπτρισμός της περιοχής. Σχεδιάζει και υλοποιεί αποτελεσματικά, επειδή το κοινωνικό σύνολο είναι δεκτικό και συμμετέχει.

Συχνά, κριτήριο επιτυχίας της επιχειρηματικότητας, είναι το εύκολο προϊόν. Το προϊόν που σχεδιάζεται, παρασκευάζεται, διακινείται εύκολα, και αποδίδει κέρδος, το ίδιο εύκολα... Σε περιόδους ευμάρειας, αυτό είναι ένα μοντέλο που μπορεί, τουλάχιστον βραχυπρόθεσμα, να λειτουργήσει. Τί συμβαίνει όμως σε περιόδους οικονομικής δυσχέρειας και καταναλωτικών περιορισμών;

Ελπίζουμε, μέσα από τις σελίδες αυτής της έκδοσης, να δώσουμε στους κατοίκους του νησιού μας, όχι μόνο απαντήσεις, αλλά και ενδεδειγμένες προβληματισμούς, που θα τους οδηγήσουν στα δικά τους συμπεράσματα. Ταυτόχρονα, ευελπιστούμε, να εμψυχώσουμε για νέες ιδέες και ενέργειες, για μια ανανεωμένη ανταγωνιστικότητα, με όραμα. Ένα όραμα, που με βεβαιότητα, μπορεί να στηρίξει το νησί μας...

Συνεχίζουμε λοιπόν δυναμικά, αλλάζοντας τη Λέσβο.

Καλή δύναμη στις προσπάθειες όλων

Παναγιώτης Α. Τατάκης
Πρόεδρος Δ.Σ. ΕΤΑΛ Α.Ε.

Αναστάσιος Μ. Περιμένης
Γενικός Διευθυντής ΕΤΑΛ Α.Ε.

Εισαγωγή

Έχουν περάσει ακριβώς δέκα χρόνια, από την στιγμή που επιχειρήσαμε, ως ομάδα του mind clip, μία πρώτη «κατάδυση» στο γαστρονομικό σύμπαν της Λέσβου. Μία «κατάδυση», από την οποία αναδυθήκαμε, πρώτα απ' όλα εμπνευσμένοι, σοφότεροι και δια παντός γοητευμένοι απ' αυτό το μαγικό νησί.

Σ' αυτά τα δέκα χρόνια, η Ελλάδα αντιμετώπισε πρωτοφανούς έντασης κρίσεις, και ειδικά η Λέσβος βρέθηκε συχνά στο κέντρο αυτού του κυκλώνα. Το μεταναστευτικό, ζήτημα που απασχολεί και φέρνει σε διαρκή αμηχανία ολόκληρη την Ευρώπη, είναι ένα ζήτημα που βρίσκει τη Λέσβο κυριολεκτικά στην πρώτη γραμμή.

Μέσα σ' αυτόν το στρόβιλο, το νησί, με πρωτόγνωρο πείσμα, στέκεται όρθιο και συνεχίζει να παράγει και να δημιουργεί. Η Λέσβος, όχι μόνο άντεξε, αλλά πραγματοποιεί διαρκώς γοργά βήματα προόδου, καταδεικνύοντας την τεράστια σημασία της γεωργικής και κτηνοτροφικής παραγωγής και το ρόλο τους στην τοπική ανάπτυξη και την κοινωνική ανθεκτικότητα.

Η Λέσβος, είναι ένας τόπος που ευτύχησε να δει στο παρελθόν την οικονομία της να ανθεί, βασιζόμενη στο σπάνιο ελαιόλαδο της, και έχει εγγεγραμμένο στο dna της, το ρόλο που μπορούν να παίξουν τα αγροτικά προϊόντα. Το λάδι τής χάρισε οικονομική, κοινωνική και πνευματική άνθηση για δεκαετίες, συμπαρασύροντας όλη την κοινωνία σε ανοδική τροχιά. Σ' ένα τόπο καταμεσής του πελάγους, συντελέστηκε "ένα θαύμα εκβιομηχάνισης", μοναδικό σ' όλο τον ελλαδικό χώρο.

Ένα παρόμοιο θαύμα, διαπιστώσαμε να συντελείται και τώρα.

Κατά τη διάρκεια της τωρινής μας έρευνας, συναντήσαμε έναν τόπο του οποίου η προστιθέμενη αξία διαρκώς μεγαλώνει. Τα προϊόντα του πρωτογενούς τομέα του νησιού, αποκτούν ταυτότητα. Τυποποιημένα προϊόντα από τη Λέσβο ταξιδεύουν στο εξωτερικό. Σ' όλη την επικράτεια του νησιού συναντήσαμε ακάματους παραγωγούς και οραματιστές επιχειρηματίες, να τολμούν να συνεταιριστούν, να πειραματιστούν και να κάνουν, σ' αυτή την πανέμορφη γειτονιά του Αιγαίου, την πρωτοπορία κυρίαρχη πρακτική.

Η παρούσα έκδοση, αποτελεί ένα μικρό πανόραμα του πλούτου της αγροτικής και κτηνοτροφικής παραγωγής του νησιού. Τοπικές ποικιλίες, γαστρονομι-

κές παραδόσεις, γιορτές της γης, καταγράφονται, στο μέτρο του δυνατού και της περιορισμένης έκτασης, αυτού του βιβλίου.

Ταυτόχρονα, σκιαγραφούνται οι δομικές αλλαγές που λαμβάνουν χώρα από τις επενδύσεις οι οποίες πραγματοποιούνται, στο πλαίσιο του προγράμματος CLLD LEADER του ΠΑΑ 2014-2020. Στην έκδοση «Επιχειρείν Αγροτικά – Προστιθέμενη αξία με όραμα και οδηγό το LEADER», επιχειρήσαμε ακόμη, με απόλυτο σεβασμό στους ανθρώπους που μοχθούν πίσω από τα προϊόντα, να κάνουμε μία σειρά προτάσεων. Προτάσεις, τροποποιήσεις, αναπλαισίωση μεθόδων, ιδέες για βελτιώσεις, ή για ανανέωση του τρόπου θέασης των πρώτων υλών ή και των ίδιων των παραγόμενων προϊόντων. Αφιερώσαμε επίσης, ένα ξεχωριστό κεφάλαιο σχετικά με την αναγκαιότητα παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων, τη δυνατότητα ύπαρξής τους στη σημερινή αγορά και την πιθανή ανάγκη τροποποιήσεών τους.

Συμπεριλάβαμε ακόμη, τις σύγχρονες απαιτήσεις σχετικά με την προώθηση και το marketing των τοπικών προϊόντων. Απαιτήσεις που προβάλλουν πιεστικά στην σημερινή αγορά και συχνά καθορίζουν την επιτυχία τους στο ράφι.

Τέλος, ένα μεγάλο μέρος της ύλης αφορά στο προϊόν που ονομάζεται “γαστρονομικός τουρισμός”, και αποδεδειγμένα προσδίδει υπεραξία στα τοπικά προϊόντα, ενώ ταυτόχρονα, δύναται να λειτουργήσει ως βασικό εργαλείο ισόρροπης και βιώσιμης ανάπτυξης ενός τόπου.

Παραδίδουμε αυτή την έκδοση, με την ευχή να εμπνεύσει και να αποτελέσει αφορμή για συζητήσεις. Και την αφιερώνουμε σε όλους όσους εργάζονται, συχνά κάτω από αντίξοες συνθήκες, παράγοντας, μεταποιώντας, τυποποιώντας και προσφέροντας υπηρεσίες εστίασης και διαμονής, με μεράκι, έμπνευση και κουράγιο.

Και σε όλους τους ανθρώπους που τους στηρίζουν εμπράκτως και υλοποιούν το πρόγραμμα LEADER, με το όραμα που του αρμόζει.

Η ομάδα του mind clip

Αγροτικά...





Ελαιόλαδο

Λεπτόρευστο, με εξαιρετικό άρωμα και χρυσαφένιο χρώμα / Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης / διαχρονική πηγή πλούτου για το νησί

Ξερικά εδάφη, ιδανικό μικροκλίμα και ξεχωριστές ποικιλίες ελιάς αποτελούν το συνδυασμό για το κορυφαίο λάδι που παράγει το νησί.

Ο ελαιώνας της Λέσβου καλύπτει 450 χιλ. στρέμματα, που αντιπροσωπεύουν το 29% της συνολικής έκτασης του νησιού και το 79% της καλλιεργήσιμης έκτασής του. Περισσότερα από 11 εκατ. ελαιόδενδρα παράγουν τον πολύτιμο καρπό της ελιάς. Στο νότιο και νοτιοανατολικό τμήμα, όπου υπάρχουν ασβεστολιθικά πετρώματα και σχιστόλιθοι, κυριαρχεί η καλλιέργεια της Κολοβής ή γνωστής και ως Μυτιληνιά, που αντιπροσωπεύει το 65% του λεσβιακού ελαιώνα, ενώ ανατολικά και βορειοανατολικά, στα ηφαιστειογενή εδάφη, η Αδραμυτινή που αποτελεί το 30%. Καλλιεργείται επίσης η Λαδολιά ή Θρούμπα και άλλες ποικιλίες σε ποσοστό μικρότερο του 5%.

Το λάδι που παράγεται από την **Κολοβή** χαρακτηρίζεται από έντονα, φρουτώδη αρώματα, απαλή γλυκιά γεύση και χρυσοπράσινο χρώμα. Είναι από τις καλύτερες ελαιοποιήσιμες ποικιλίες, τόσο από πλευράς ελαιοπεριεκτικότητας, όσο και από πλευράς ποιότητας παραγόμενου λαδιού. Η Λέσβος, είναι το μόνο μέρος της Ελλάδος, όπου καλλιεργείται αυτή τη ποικιλία. Το λάδι της **Αδραμυτινής** είναι λεπτόρευστο, με εξαιρετικό άρωμα και η πρώιμη ωρίμανσή της εξασφαλίζει το χρυσαφένιο χρώμα του. Η χαρακτηριστική **λεπτόρευστη υφή** του Λεσβιακού λαδιού, οφείλεται στο σχετικά αυξημένο βαθμό ακορεστότητας των λιπαρών του οξέων, σε σχέση με άλλα παχύρρευστα ελαιόλαδα, γεγονός που του δίνει πρόσθετη βιολογική αξία.

Τα **μοναδικά του αρώματα** τα χρωστάει στα δεκάδες αρωματικά φυτά που φυτρώνουν μέσα στους ελαιώνες. Δεντρολίβανο, ρίγανη, φασκόμηλο, θυμάρι, θρούμπι, βαλσαμόχορτο, μαζί με οπωροφόρα δέντρα και πικραμύγδαλα που γειτνιάζουν με τα ελαιόδεντρα. Δεκάδες μυρωδιές εμπλουτίζουν και χαρίζουν τη μοναδικότητα στο χυμό της αιγαιοπελαγίτικης ελιάς.

Το **χρυσοκίτρινο χρώμα** του, οφείλεται στη μικρή περιεκτικότητά του σε χλωροφύλλη, που αναγνωρίζεται ως ιδανική άμυνα κάθε εμφιαλωμένου προϊόντος ενάντια στο χρόνο. Αυτό το μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα, χάρισε επί Τουρκοκρατίας στη Λέσβο το προσωνύμιο το «χρυσό νησί».

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της Λέσβου έχουν και επίσημα αναγνωρισθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση, η οποία το έχει κατοχυρώσει ως **Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης**. Η ορεινότητα των περιοχών και το δύσβατο των ελαιώνων, έχει ως αποτέλεσμα την περιορισμένη χρήση λιπασμάτων στα ελαιόδενδρα της Λέσβου. Παράλληλα τα **βιολογικά καλλιεργημένα λιοστάσια** κερδίζουν συνεχώς έδαφος στο νησί και προσθέτουν σημαντικά συγκριτικά πλεονεκτήματα στο λάδι της Λέσβου. Από το 1994 μέχρι σήμερα 120 χιλ. στρέμματα ελαιοκτημάτων της Λέσβου, αριθμός που αντιστοιχεί στο 1/4 των συνολικών καλλιεργούμενων εκτάσεων έχουν ενταχθεί στη βιολογική καλλιέργεια.

Επίσης, κάποιοι από τους παραγωγούς εμφιαλώνουν αφιτράριστο ελαιόλαδο, για να διατηρηθούν στο μέγιστο τα χαρακτηριστικά του.

Σήμερα στο νησί υπάρχουν **υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία**, στα οποία η εξαγωγή του λαδιού γίνεται αποκλειστικά με μηχανικές μεθόδους και το βραβευμένο ελαιόλαδο της Λέσβου κερδίζει όλο και μεγαλύτερη θέση στα ράφια απαιτητικών αγορών. Λεσβιακό ελαιόλαδο εξάγεται σε αρκετές χώρες της Δυτικής Ευρώπης, τη Νότια Αφρική, την Ιαπωνία, την Αυστραλία, τη Βραζιλία, ενώ γίνονται προσπάθειες να προσεγγιστούν οι αγορές της Κίνας και της Ινδίας.

Στα ράφια των Γυναικείων Συνεταιρισμών του νησιού βρίσκονται λάδια αρωματισμένα με δεντρολίβανο, πιπέρια, δαφνόφυλλα, μαντζουράνα, αλλά και με κανέλλα και πορτοκάλι. Ενώ η πρώτη επένδυση για τυποποίηση ελαιολάδου με αρωματικά φυτά, βρίσκεται ήδη στο στάδιο της υλοποίησης.



ΙΔΕΕΣ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Αυτό που χαρακτηρίζει και διαφοροποιεί το λάδι της Λέσβου από τα υπόλοιπα της Ελλάδος είναι η λεπτόρευστη υφή και τα ήπια αρώματά του. Ακριβώς αυτό το χαρακτηριστικό το καθιστά ιδανικό για την ζαχαροπλαστική. Το ζητούμενο στην ζαχαροπλαστική είναι μία λιπαρή ουσία, λεπτόρευστη, χωρίς έντονα αρώματα, ώστε να αναδεικνύονται τα αρώματα του γλυκού. Γι' αυτούς ακριβώς τους λόγους στις συνταγές γλυκών συστήνονται συνήθως ηλιέλαια και σπορέλαια. Προϊόντα σαφώς κατώτερης θρεπτικής αξίας.

Σε μία εποχή όπου η κυρίαρχη τάση στον τομέα της διατροφής και της βιομηχανίας τροφίμων, είναι η αναζήτηση υγιεινών τροφίμων, η προώθηση του Μυτιληνιού λαδιού ως **ιδανικού και για την ζαχαροπλαστική**, θα το συστήσει στην ελληνική και την παγκόσμια αγορά με έναν ακόμη τρόπο και θα το τοποθετήσει στην θέση που του αξίζει, κερδίζοντας ένα σημαντικό πλεονέκτημα.

Η λεπτόρευστη υφή και τα ήπια αρώματα του Λεσβιακού ελαιολάδου, το καθιστούν ιδανικό για να παραχθεί εξαιρετικό «φρουτόλαδο». Ελαιόλαδο, δηλαδή, που παράγεται από την ταυτόχρονη πολτοποίηση, στο ελαιοτριβείο, του καρπού της ελιάς με εσπεριδοειδή, κυρίως πορτοκάλια και λεμόνια. **Τα φρουτόλαδα είναι προϊόντα που χρησιμοποιούνται κυρίως ωμά**, ώστε να διατηρούνται στο ακέραιο τα αρώματά τους. Επίσης σε πολλά εστιατόρια, ανά τον κόσμο, αντικαθιστούν το βούτυρο και σερβίρονται με την άφιξη του πελάτη στο τραπέζι μαζί με λίγο καλό ψωμί.

Οι εταιρείες που παράγουν φρουτόλαδα στην Ελλάδα είναι ελάχιστες. Παράγονται κυρίως δύο τύποι, με πορτοκάλι και λεμόνι και διατίθενται κυρίως στο εξωτερικό. Οι τιμές τους είναι τουλάχιστον τετραπλάσια σε σχέση με το απλό ελαιόλαδο αντίστοιχης ποιότητας.

Μία ακόμη κατηγορία, που κάνει δειλά – δειλά την εμφάνισή της, με πολύ καλές προοπτικές, είναι ελαιόλαδα που προέρχονται από κοινή έκθλιψη ελιών ξηρών καρπών, αρωματικών φυτών και χόρτων. **Προϊόντα υψηλής τεχνογνωσίας** και ακόμη υψηλότερης τιμής στο ράφι.

Μυτιληνιό
ελαιόλαδο,
ιδανικό για τη
ζαχαροπλαστική

Φρουτόλαδα
με εσπεριδοειδή
για τις αγορές
του εξωτερικού

Ελαιόλαδο
με αρωματικά
φυτά, χόρτα και
ξηρούς καρπούς

Επίσης, προϊόντα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο χρησιμοποιούνται, όλο και περισσότερο, ως βάση σε καλυντικά, και κερδίζουν μία θέση στα ράφια του φαρμακείου. Τέλος, στα ίδια ράφια αναμένεται να δούμε ελαιόλαδα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, και με χρήση συμπληρωμάτων διατροφής.

Το ελαιόλαδο
στο ράφι του
φαρμακείου

Με τη φιλοσοφία LEADER

Οι επενδύσεις στη Λέσβο στον τομέα του ελαιολάδου από το πρόγραμμα LEADER του ΠΑΑ πλησιάζουν τα 3 εκατ. ευρώ. Οι άνθρωποι του λαδιού στο νησί, ακούν τις τάσεις της αγοράς, τολμούν και κάνουν διαρκώς καινούρια βήματα. Δέκα συνολικά επενδύσεις, που αφορούν την ίδρυση και τον εκσυγχρονισμό μονάδων τυποποίησης και εμφιάλωσης, τη δημιουργία συνθηκών που καταστούν επισκέψιμο ένα ελαιοτριβείο, αλλά και μία μονάδα παραγωγής ελαιολάδου με αρωματικά φυτά, βρίσκονται στο στάδιο υλοποίησης. Το χρυσάφι της Λέσβου με τρούφα, με τσίλι, με θυμάρι με ρίγανη, μπορεί να ταξιδεύει στα τραπέζια όλου του πλανήτη. Γίνεται Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), αυξάνεται η ποσότητα των βιολογικών ελαιολάδων και σύγχρονες μονάδες αναβαθμίζουν το σπάνιο ελαιόλαδο του νησιού και το εξάγουν σε όλο τον κόσμο, τυποποιημένο και με σφραγίδα ποιότητας. Οι τουρίστες που επισκέπτονται το νησί θα μπορούν να κάνουν γευσιγνωσίες, να ανιχνεύουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου, μέσα στους χώρους παραγωγής του και να γεύονται τη γοητεία και τη δύναμη αυτού του τόπου.



Επιτραπέζιες ελιές

Κολοβή και Αδραμυτινή, οι κύριες ποικιλίες / μεγάλος πλούτος παραδοσιακών μεθόδων παρασκευής

Οι δύο ποικιλίες που κυρίως καλλιεργούνται στο νησί, **Κολοβή** και **Αδραμυτινή**, χρησιμοποιούνται και ως επιτραπέζιες ελιές.

Στη Λέσβο κάνουν τσακιστές ή κλαστάδες, κυρίως τις Αδραμυτινές, οι οποίες αφού σπάσουν με πέτρα και ξεπικρίσουν σε νερό, μπαίνουν σε άλμη με κομμάτια λεμονιού, δεντρολίβανου ή μάρθου.

Οι ξηράλατες ή παστές, μπαίνουν σε καλάθια με αρκετή ποσότητα αλατιού και σκεπάζονται με το μπασκί, ένα ξύλο που καλύπτει την επιφάνεια του καλαθιού. Από πάνω τοποθετείται μία βαριά πέτρα, ώστε οι ελιές να αποβάλλουν μεγάλο μέρος της υγρασίας τους και έτσι να διατηρηθούν για πολύ καιρό. Με αυτό τον τρόπο γίνονται κυρίως οι Αδραμυτινές, ενώ οι Κολοβές μόνο όταν είναι πολύ ώριμες. Στα Παράκοιλα, **στις παστές ελιές, προσθέτουν φύλλα νεραντζιάς για άρωμα.**

Στο νησί κάνουν τις ελιές ξιδάτες με δύο τρόπους: χαρακωτές ή νερουλιές. Τις χαρακωτές αφού τις χαράξουν προσεκτικά με μαχαίρι τις ξεπικρίζουν σε νερό και μετά τις τοποθετούν σε άλμη. Τις νερουλιές τις τοποθετούν μετά τη συγκομιδή σε δοχεία με νερό και τις αφήνουν έως το καλοκαίρι να ξεπικρίσουν χωρίς καμία επιπλέον επέμβαση. Ξιδάτες γίνονται κυρίως οι Κολοβές ελιές. Το ξεπίκρισμα της ελιάς στη Λέσβο, παραδοσιακά αλλά και σήμερα, γίνεται με θαλασσινό νερό.

Στο εμπόριο, οι ελιές της Λέσβου κυκλοφορούν τσακιστές, ξηράλατες και ξιδάτες από τις πολυάριθμες βιοτεχνίες που τυποποιούν ελιές στο νησί. Ενώ, όλο και μεγαλύτερο μερίδιο στην αγορά, καταλαμβάνουν οι βιολογικές ελιές, φυσικής ωρίμανσης.



Ούζο

Εθνικό ποτό / ιδανικές συνθήκες στη Λέσβο για να παραχθούν τα πιο ιδιαίτερα ούζα της Ελλάδας / καθορίζει τη γαστρονομία του νησιού

Το ούζο είναι ένας εξελιγμένος απόγονος των αποσταγμάτων στεμφύλων και άλλων ζυμωμένων σακχαρούχων πρώτων υλών. Κατατάσσεται στη γενική κατηγορία ανισούχων, αλκοολούχων ποτών δηλαδή, με άρωμα ανίσου. Τέτοιο άρωμα δίνουν ο γλυκάνισος, ο αστεροειδής άνισος και ο μάραθος. Η παραγωγή του ούζου γίνεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ελλάδα, γι' αυτό και **το ούζο θεωρείται το εθνικό ποτό της χώρας μας.**

Παρ' όλο που πολλές περιοχές του κόσμου διεκδικούν την πατρότητα του ούζου, στη Λέσβο το ούζο βρήκε τους κατάλληλους ανθρώπους και τις ιδανικές συνθήκες για να ριζώσει και να παραχθούν τελικά τα πιο ιδιαίτερα και περιζήτητα ούζα της Ελλάδας.

Αυτό που γνωρίζουμε με σιγουριά, για την ιστορία και την παραγωγή του ούζου στο νησί, είναι ότι έγινε πιο εντατική από το 19ο αιώνα και μετά. Στα μέσα του 19ου αιώνα φτάνουν στη Λέσβο και κυρίως στο Πλωμάρι, ρακιτζήδες, από την Ανατολή. Στο νησί βρίσκουν σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας, γλυκάνισο και μάραθο, από τη γειτονική κοιλάδα του Λισβορίου και απαλό, μαλακό νερό από το Σεδούντα ποταμό.

Μετά τη μικρασιατική καταστροφή η άμιλλα μεταξύ του προσφυγικού στοιχείου και των ντόπιων ποτοποιών, δημιουργεί μια μοναδική άνθηση παραγωγής και κατανάλωσης ούζου. Η ποτοποιία εξελίσσεται ραγδαία, με αποτέλεσμα το 1930 στη Λέσβο να υπάρχουν ήδη 40 μικροί και 10 πιο μεγάλοι παραγωγοί.

Η νεότερη ιστορία του ούζου περιλαμβάνει Μυτιληνιούς παραγωγούς που ενώνουν τις δυνάμεις τους, σύγχρονα αποστακτήρια που συνδυάζουν την παραδοσιακή μέθοδο απόσταξης και παραγωγής, με την τελευταία λέξη της επιστήμης στην εμφιάλωση και τη συσκευασία, διαρκή αναζήτηση για την εξέλιξη του προϊόντος, επιμονή και πείσμα για να φτάσει το ούζο της Λέσβου στα πέρατα του κόσμου.

Βασικά συστατικά

Τα βασικά συστατικά για την παρασκευή ούζου είναι δύο, η καθαρή αλκοόλη (96% Vol) αποκλειστικά γεωργικής προέλευσης, (η οποία μπορεί να προέρχεται από την απόσταξη σιτηρών, σταφίδας, μελάσας και άλλων προϊόντων) και οι αρωματικοί σπόροι.

Τι άλλο αποστάζεται στον άμβυκα;

Εκτός από τις αλκοόλες και τους σπόρους ανάλογα με τον ποτοποιό και τη συνταγή, στη Λέσβο αποστάζονται εξαιρετικής ποιότητας γλυκάνισος από το Λισβόρι, μάραθος, κανέλλα, μοσχοκάρυδο, εκχυλίσματα μαστίχας Χίου, κόλιανδρος, καρδάμωμο, αλλά και μέντα, τζίντζερ, ρίζα αγγελικής, γαρίφαλο, φλαμούρι, φλούδες από πορτοκάλι, νεράντζι, μανταρίνι ή λεμόνι, ζάχαρη και αλάτι από τις αλυκές του νησιού.

Απόσταξη

Το διάλυμα αλκοόλης και νερού, οι σπόροι, τα αρωματικά βότανα και τα φυτά του νησιού παραμένουν για ώρες στους παραδοσιακούς χάλκινους αποστακτήρες, τους λεγόμενους άμβυκες. Κατά τη διάρκεια της απόσταξης ξεκινά ο βρασμός, και οι ατμοί διέρχονται από το «δοξάρι», το μακρύ σωλήνα που συνδέει τον «κορμό» του άμβυκα με το «ψυγείο». Εκεί οι ατμοί ψύχονται και το υγρό της συμπύκνωσης οδηγείται σε ένα δοχείο.

Το τελικό απόσταγμα

Από την απόσταξη επιλέγεται το «**αδόλωτο**» ή «καρδιά», το μεσαίο κλάσμα της απόσταξης, ενώ το αρχικό και το τελευταίο μέρος, δηλαδή η «κεφαλή» και η «ουρά» απορρίπτονται. Το αδόλωτο είναι το καλύτερο μέρος του αποστάγματος με καθαρό άρωμα και μεστή γεύση. Το ούζο, μετά την ολοκλήρωση της απόσταξης, παραμένει για αρκετές μέρες σε ανοξείδωτες δεξαμενές για να «καταλαγιάσει» και να αναμειχθούν τα αρώματα από τους σπόρους και τα βότανα. Πριν την εμφιάλωση αναμειγνύεται αργά με μαλακό νερό από επιλεγμένες πηγές της Λέσβου, ώστε το ούζο να αποκτήσει τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο, έως ότου φτάσει δηλαδή τους 37,5-42% αλκοολικούς βαθμούς.

Ετικέτα

Αν η ετικέτα του ούζου αναγράφει «**Από απόσταξη 100%**», πρόκειται για κα-

θαρό απόσταγμα ούζου, αραιωμένο με νερό, σύμφωνα με τη διαδικασία που προαναφέρθηκε. Τα ούζα αυτά θεωρούνται ιδιαίτερα αρωματικά και ποιοτικά.

Εάν στην ετικέτα δεν αναγράφεται αυτή η ένδειξη αυτό σημαίνει ότι το εν λόγω ούζο περιέχει καθαρό απόσταγμα ούζου σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, που είναι το κατώτερο όριο που προβλέπει ο νόμος και το υπόλοιπο ποσοστό του ποτού αποτελείται από αλκοόλη, νερό και αρώματα, με κυρίαρχο την ανηθόλη, το αιθέριο έλαιο του γλυκάνισου.

Μικρά μυστικά της Λέσβου

Ο γλυκάνισος από το χωριό Λισβόρι, η μαστίχα της γειτονικής Χίου, τα εξαιρετικά νερά του νησιού, τα μυρωδικά βότανα της Λεσβιακής γης, και η άριστη γνώση της τέχνης της απόσταξης, χαρίζουν στο ούζο του νησιού τη μοναδική του ποιότητα. Η Λέσβος διεκδικεί επάξια τον τίτλο του τόπου όπου παράγονται τα καλύτερα ούζα της Ελλάδας.

Γαστρονομικός τουρισμός

Αρκετές από τις αποσταγματοποιίες του νησιού είναι επισκέψιμες, με τους εντυπωσιακούς χάλκινους άμβυκες να κλέβουν την παράσταση. Οι γευσιγνωσίες που προσφέρονται σε πολλές από αυτές αποτελούν την επιτομή του γαστρονομικού τουρισμού. Στο Μουσείο Ούζου στο Πλωμάρι, χάλκινα καζάνια, κατασκευασμένα τον 19ο αιώνα στην Κωνσταντινούπολη, αμφορείς και πιθάρια για τη μεταφορά του ούζου, ιστορικά δημοσιεύματα και επιστολές, ολοκληρώνουν τη βιωματική εμπειρία του επισκέπτη.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Οι μερακλήδες ποτοποιοί του νησιού συνεχίζουν τις εκσυγχρονιστικές τους κινήσεις. Δύο από τις ιστορικές ποτοποιίες της Λέσβου, στο Πλωμάρι και στο Παπάδο της Γέρας, με εργαλείο τη χρηματοδότηση του LEADER κάνουν ακόμη ένα βήμα προς το μέλλον, με συνολική χρηματοδότηση περίπου 150 χιλ. Ευρώ. Στο πλαίσιο της συνεχής αναζήτησης και των νέων προϊόντων, εντάσσεται και το λικέρ που προέρχεται από απόσταξη ούζου με ψίχα κάστανου από την Αγιάσο και ντόπιο μέλι, το οποίο βρίσκεται ήδη σε επιλεγμένες κάβες και υπογραμμίζει τη μοναδικότητα των προϊόντων του νησιού



Τσίπουρο & ρακή

Στις καζανιές του Μεσοτόπου / σταφύλια και σύκα /
τσίπουρο, σούμα και ρακή / βιολί, μπαγλαμαδάκι και
γιορτή της σοδειάς

Σ' αυτό το μαγικό νησί, που η τέχνη της απόσταξης απογειώθηκε, τα καζάνια ανάβουν όχι μόνο για την παραγωγή του ούζου, αλλά και για την απόσταξη του τσίπουρου και της ρακής.

Ένα επαγγελματικό καζάνι στο Μεσότοπο, στη θέση Πλακιά, αλλά και αρκετά ερασιτεχνικά, με τις λεγόμενες «άδειες διημέρου», κάθε φθινόπωρο παίρνουν φωτιά. Στη Λέσβο, μέσα στα χάλκινα καζάνια βράζουν εκτός από τα σταφύλια και τα ολόγλυκα και άφθονα σύκα του νησιού. Για να αποσταχθεί το τσίπουρο και η ρακή, η φωτιά κρατάει μερόνυχτα ολόκληρα, με φαγοπότια και μουσικές.

Κάθε τόπος, έχει τις γεύσεις και τις λέξεις του. Στο νησί τσίπουρο ονομάζεται το απόσταγμα χωρίς γλυκάνισο. Η σούμα είναι το αποτέλεσμα της πρώτης καζανιάς, στο οποίο αν προστεθεί ο γλυκάνισος και ξανακαζανευτεί μας δίνει τη ρακή.

Μερακλίδες σε όλα τους, οι Μυτιληνιοί αρωματίζουν συχνά τις ρακές, όχι μόνο με γλυκάνισο, αλλά και με Χιώτικη μαστίχα, κυδώνια, μήλα, αλάτι, κανέλα, μπαχάρια, γαρίφαλα ή μοσχοκάρφια, κάνοντας έτσι κάθε απόσταγμα μοναδικό.

Και την ώρα που το «τσουρουμπούλι» στάζει τις τελευταίες του σταλαγματιές, στήνεται ένα μεγάλο γλέντι. Τα βιολιά και τα μπαγλαμαδάκια τραγουδούν σε μια γιορτή κατανυκτική, όπου γιορτάζει η σοδειά, και η δύναμη της γης. Και οι ευχές για να βιώσουν τη χαρά ενός ακόμη τρύγου και ενός ακόμη μαγικού καζανέματος, δίνουν και παίρνουν.

Κρασί

Ένα ηφαιστειο ανθίζει / Καλονιάτικο, Φωκιανό, Μανδηλαριά,
& Μοσχάτο / οίνοι ΠΓΕ Λέσβος / επισκέψιμα οινοποιεία /
βιωματικά σεμινάρια μέσα στα αμπέλια / πεζούλες που
αναβαθμίζονται & βιώσιμα μοντέλα διαχείρισης

Γνωστή από την αρχαιότητα για τους οίνους που παρήγαγε και εξήγαγε σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο, η Λέσβος μαζί με τη γειτονική Λήμνο, προμήθευαν με κρασί τους Έλληνες, κατά τη διάρκεια της 10χρονης πολιορκίας της Τροίας.

Η καταστροφική φιλοξήρα που έπληξε το νησί, στο τέλος του 19ου αιώνα, είχε σαν αποτέλεσμα τον σημαντικό περιορισμό της **αμπελοκαλλιέργειας** στο νησί. Οι χωρικές οινοποιήσεις παραδοσιακών αμπελοκαλλιεργητών, οι οποίες φυσικά δεν έπαυσαν ποτέ, συμπληρώνονται τα τελευταία χρόνια, από πολύ σημαντικές προσπάθειες, εμπνευσμένων οινοποιών, και τολμηρών ομάδων, που αποδεικνύουν ξεκάθαρα τη δυνατότητα του λεσβιακού τόπου, να παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας με ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Τρία **επισκέψιμα οινοποιεία**, το ένα λίγο έξω από την πόλη της Μυτιλήνης και τα άλλα δύο στην ηφαιστειογενή περιοχή της δυτικής Λέσβου, παράγουν κρασιά, τα οποία έκαναν πλέον το νησί υπολογίσιμη οινοποιητική δύναμη. Ετικέτες από βιολογικούς αμπελώνες, πρωτοποριακά orange κρασιά, μοναδικά Ασύρτικα από την ηφαιστειακή γη της Λέσβου, δημιουργούν πλέον μια ισχυρή παλέτα και γοητεύουν τους οινόφιλους. Οι ανοιχτές πόρτες των οινοποιείων, τα βιωματικά σεμινάρια φύτευσης και μπολιάσματος, οι γιορτές αμπελουργίας, έχουν δημιουργήσει μια **οινοτουριστική** δύναμη, η οποία διαρκώς εξελίσσεται. Δράσεις για την αποκατάσταση τους εδάφους και τη μετατροπή τους σε βιολογικό αμπελώνα και προσπάθειες διάσωσης των γηγενών ποικιλιών, έχουν πλέον πάρει σχήμα και ανθοφορούν.

Ήδη από τις αρχές του 2011 ο αμπελώνας της Λέσβου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Λέσβος, ως επιβράβευση της σημαντικής προόδου που έχει επιτευχθεί στον τομέα της οινοποίησης.

Οι σημαντικότεροι αμπελώνες εντοπίζονται στον Καρυώνα Σκοπέλου Γέρας, στην ορεινή περιοχή Μεγαλοχωρίου Πλωμαρίου, στην πεδιάδα της Καλλονής και σε όλο το δυτικό ηφαιστειογενές τμήμα του νησιού.

Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες που καλλιεργούνται στο νησί είναι:

Καλονιάτικο

Τοπική ερυθρή ποικιλία με πυκνό τσαμπί με μεγάλη ροζ ράγα. Τα κρασιά της ποικιλίας χαρακτηρίζονται από αρώματα τριαντάφυλλου, φρούτα του δάσους, κανέλα, ενώ υπάρχει έντονη παρουσία ορυκτότητας λόγω του ηφαιστειογενούς εδάφους, γεγονός που τους χαρίζει, μεταξύ άλλων, μακρά επίγευση. Η συγκεκριμένη ποικιλία οινοποιείται στο νησί και ως λευκό κρασί (blanc de noir) με εξαιρετικά αποτελέσματα.

Φωκιανό

Ερυθρή ποικιλία που παράγει οινοποιήσιμα και επιτραπέζια σταφύλια, τη συναντάμε σε αιγαιοπελαγίτικα αμπελοτόπια και χαρίζει κόκκινα ξηρά αλλά και γλυκά κρασιά. Οφείλει την ονομασία της στην πόλη Φώκαια της Μικράς Ασίας. Στη Λέσβο και σε πολλές περιοχές της ανατολικής Μεσογείου χρησιμοποιείται η ονομασία Ρικαρά ή Ερί καράς που σημαίνει μαύρο δαμάσκηνο. Οι μαύρες μεγάλες ράγες στο πυκνό τσαμπί της έδωσαν το δεύτερο όνομά της.

Μανδηλαριά

Στο νησί τη συναντάμε και με τα ονόματα **Γκντούρα** ή **Βάψα** λόγω του έντονου χρώματός της. Η καρδιά της Μανδηλαριάς χτυπά στα νησιά του Αιγαίου πελάγους. Στους ανεμοδαρμένους και ηλιοκαμένους νησιώτικους αμπελώνες αποκτά χαρακτηριστικά πέρα από τα συνηθισμένα: βαθύ σκούρο χρώμα, αρώματα υπερώριμων φρούτων, ζωικά αρώματα και μέτριο σώμα, με ατίθασες, στιβαρές ταννίνες. Συνήθως συνδυάζεται με άλλες ποικιλίες για να τιθασευτεί ο έντονος χαρακτήρας της. Ο πολυδύναμος χαρακτήρας, της δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα στη Λέσβο, όπου οινοποιείται μαζί με Φωκιανό και Syrah σ' ένα εξαιρετικό κρασί, περασμένο έξι μήνες από βαρέλι, με ισχυρή ταυτότητα, μακρά επίγευση και έντονα αρώματα.





Μοσχάτο Αλεξανδρείας & Μοσχάτο άσπρο

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας αν και φυτεύτηκε στην Ελλάδα μόλις στις αρχές του 20ου αιώνα, η αγάπη του για τη ζέστη το βοήθησε να εγκλιματιστεί τέλεια στη χώρα μας και να δώσει τα λαμπρότερα αποτελέσματα του σε αμπελώνες του βορειοανατολικού Αιγαίου. Τα **ηφαιστειογενή εδάφη** της **δυτικής Λέσβου** αναδεικνύουν τα βασικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας: διακριτικά αρώματα, νότες βερίκοκου και μέντας και σχετικά πλούσιο σώμα.

Το Μοσχάτο άσπρο, σημαντική ποικιλία της ανατολικής Μεσογείου είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Οι επικλινείς **ορεινοί αμπελώνες** και το αιγαιοπελαγίτικο κλίμα της Λέσβου ευθύνονται για τα, όλο και βελτιούμενα, αποτελέσματα της καλλιέργειάς της στο νησί. Σε μικρότερες ποσότητες καλλιεργούνται στο νησί, οι οινοποιήσιμες ποικιλίες **Αθύρι** και **Μπεγλέρι**, ενώ το **Ασύρτικο**, ειδικά στην ηφαιστειακή γη της δυτικής Λέσβου, δίνει πλέον κρασιά πολλά υποσχόμενα.

Πράσινος αμπελώνας

Εκτός από την ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών, ήδη υλοποιείται στη δυτική Λέσβο, ένα σημαντικό **πilotικό πρόγραμμα φύτευσης βιολογικού αμπελώνα**, με στόχο ένα σύγχρονο και βιώσιμο μοντέλο διαχείρισης της γεωργικής γης. Το πρόγραμμα, που λαμβάνει χώρα σε συνεργασία με το Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Απολιθωμένου Δάσους Λέσβου, περιλαμβάνει την αποκατάσταση ενός υποβαθμισμένου βοσκότοπου, τη διάσωση γηγενών ποικιλιών, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την περαιτέρω αναβίωση της παραδοσιακής αμπελουργίας.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Το χαρτοφυλάκιο του νησιού, σ' έναν τομέα με μεγάλες προοπτικές, ενισχύεται με τη δημιουργία δύο ακόμη οινοποιείων. Ένα οινοποιείο στη Θέρμη και μία συνεταιριστική προσπάθεια στην Ανεμώτια, με συνολική χρηματοδότηση από το LEADER του ΠΑΑ, ύψους 400 χιλιάδων ευρώ, έρχονται να ενισχύσουν την παραγωγή ενός προϊόντος με μεγάλη παράδοση στο νησί, να εμπλουτίσουν τη βιωματική εμπειρία του ταξιδιώτη και να διευρύνουν μία πρωτογενή δραστηριότητα που σέβεται το περιβάλλον και ενισχύει την τοπική οικονομία με μετρήσιμα αποτελέσματα.

ΙΔΕΕΣ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ



Το νησί, στο θέμα του κρασιού, φαίνεται ότι κερδίζει το μεγάλο στοίχημα της εποχής, που είναι, κρασιά **με ξεκάθαρο τοπικό χαρακτήρα**. Σε αυτό βοηθούν οι ξεχωριστές ποικιλίες, κάποιες από τις οποίες δεν συναντώνται πουθενά αλλού στην Ελλάδα, όπως το Καλονιάτικο, αλλά και η πολυμορφία που παρατηρείται στα αμπελοτόπια του νησιού. Η Λέσβος διαθέτει **ηφαιστειακά, παραθαλάσσια και ημιορεινά αμπελοτόπια**, γεγονός που της προσδίδει ένα σημαντικό πλεονέκτημα στο χώρο του ποιοτικού κρασιού.

Ταυτόχρονα οι, μέχρι τώρα, επιλογές των οινοποιών της, οι οποίοι με σαφήνεια επέλεξαν να παράξουν κρασιά με ξεχωριστό χαρακτήρα, πολύ μακριά από τις *cory-paste* συνταγές, που κυκλοφορούν στην παγκοσμιοποιημένη αγορά, κινούνται προς τη σωστή κατεύθυνση.

Το μεγάλο στοίχημα που μένει να κερδηθεί, και είναι, ίσως, πιο σύνθετο, γιατί απαιτεί τη συνεργασία πολλών επαγγελματιών, είναι το τοπικό, εμφιαλωμένο, επώνυμο, κρασί, να βρει τη θέση που πρέπει στους **χώρους εστίασης** του νησιού.

Οι τουρίστες, ολόένα και περισσότερο αναζητούν προϊόντα και υπηρεσίες με **«ντοπιολαλιά»**. Εκτός από τη μοναδικότητα του κρασιού, ο σύγχρονος τουρίστας επιθυμεί να γίνει κοινωνός διαφοροποιημένων εμπειριών. Παρ' όλο το μικρό αριθμό των οινοποιείων του νησιού, αυτά αποδεικνύονται ιδιαίτερα εξωστρεφή και προσφέρουν πλέον ισχυρές βιωματικές εμπειρίες στους επισκέπτες. Εκτός από τις γευσιγνωσίες, τα σεμινάρια και η εμπλοκή των επισκεπτών στην παραγωγική διαδικασία κινούνται προς τη σωστή κατεύθυνση και δημιουργούν ήδη πολλαπλασιαστικά οφέλη και μετρήσιμα αποτελέσματα για τη Λέσβο.

Μία από τις δυνατότερες γευστικές εμπειρίες είναι η οινική, μαζί με τον μύθο που συνοδεύει το κρασί. Τόσο η Ελλάδα συνολικά, όσο και η Λέσβος ειδικότερα, διαθέτουν πάμπολλα πολιτιστικά και λαογραφικά στοιχεία για να εμπλουτίσουν και να υποστηρίξουν αυτό τον μύθο.

Κρασιά με
χαρακτήρα και
«ντοπιολαλιά»

Επώνυμο, τοπικό
κρασί, στους
χώρους εστίασης
του νησιού

Μπίρα

Δημιουργικές ζυμώσεις στο Σίγρι / νομαδική μικροζυθοποιία / αφιλτράριστες, χειροποίητες, φρέσκες μπίρες με τη σφραγίδα της Λέσβου

Με έμπνευση από τις αντιθέσεις του λεσβιακού τοπίου, την ένταση της ηφαιστειακής γης, τη ελευθερία του πελάγους και την ηρεμία που προσφέρει ένας τόπος με μακραίωνη παράδοση, δημιουργήθηκε στο Σίγρι μια **μικροζυθοποιία** με φρέσκες, χειροποίητες και **αφιλτράριστες μπίρες**.

Η επωνυμία, με έμπνευση δύο μικρονήσια απέναντι από τη Λέσβο, γεννήθηκε και ήδη δύο μπίρες κυκλοφορούν στην αγορά.

Ακολουθώντας τις τάσεις της εποχής, η Λεσβιακή ζυθοποιία ξεκίνησε ως «νομαδική», δηλαδή χωρίς μόνιμες εγκαταστάσεις. Πλέον με χρηματοδότηση από το πρόγραμμα LEADER του ΠΑΑ, οικοδομείται η πρώτη ζυθοποιία του νησιού και μ' αυτή την επένδυση, το «χαρτοφυλάκιο» της Λέσβου, γίνεται πλέον πλήρες. **Ούζο, κρασί, μπίρα**. Με ντόπιες πρώτες ύλες, με παραγωγικές διαδικασίες που ολοκληρώνονται στο νησί, με ανθρώπους που εμπνέονται από τη Λέσβο, χαρίζουν προστιθέμενη αξία στο νησί και ενισχύουν την ταυτότητά του.





Τυριά

Ένα νησί με 3 ΠΟΠ τυριά, λαδοτύρι, κασέρι, φέτα / παγωτό από κατσικίσιο γάλα και αέρινα γιαούρτια / καινοτόμοι συνεταιρισμοί & τολμηροί τυροκόμοι

Εγχώριες φυλές αιγοπροβάτων, σε βοσκοτόπια δίπλα στη θάλασσα ή στην ενδοχώρα του νησιού, με τεράστια ποικιλία φυτών, και άνθρωποι με τεχνογνωσία και μεράκι, εμπνευσμένοι από την παράδοση και καινοτόμοι ταυτόχρονα, κατάφεραν από τα είκοσι τυριά ΠΟΠ που έχει σήμερα η Ελλάδα, τα τρία να φτιάχνονται στη Λέσβο: το **λαδοτύρι**, το **κασέρι** και η **φέτα**. Η παραγωγή του πρόβειου γάλακτος, στο νησί, φτάνει περίπου τους 30.000 τόνους και του γίδινου τους 9 χιλ. τόνους, ετησίως.

Λαδοτύρι

Κορυφαίο προϊόν της Λέσβου και τυρί ΠΟΠ το λαδοτύρι, που «παντρεύει» το τυρί με το θησαυρό του νησιού, το ελαιόλαδο. Το λαδοτύρι είναι ένα πολύ ιδιαίτερο επιτραπέζιο σκληρό τυρί, με χρώμα λευκό έως λευκοκίτρινο. Έχει **πιπεράτη γευστική ένταση**, ειδικά όταν είναι **«δαμασμένο»**, δηλαδή όταν έχει περάσει μία περίοδο μέσα σε ντόπιο ελαιόλαδο. Το λαδοτύρι παράγεται από γάλα πρόβειο, ή και με προσθήκη γίδινου γάλακτος, το οποίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%. Παραδοσιακά, αφού ολοκληρωνόταν η διαδικασία παραγωγής του, το λαδοτύρι αποθηκευόταν σε βαρέλια με ελαιόλαδο. Είναι επίσης γνωστό και με το όνομα **«κεφαλάκι»**, λόγω του σχήματος του. Αποτελεί ένα ιδανικό συνοδευτικό για το ούζο. Όσο περισσότερο παραμένει στο ελαιόλαδο τόσο πιο πικάντικο γίνεται.

Κασέρι

ΠΟΠ τυρί και το κασέρι Λέσβου που παράγεται από πρόβειο γάλα, ενώ πολλές φορές το συναντάμε και με μείξη πρόβειου με γίδινο, το οποίο όμως δεν υπερβαίνει το 20%. Είναι ένα κίτρινο, ημίκληρο τυρί με απαλή, αλλά συμπαγή υφή και φίνα γεύση. Η ωρίμανσή του διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες.

Φέτα

Η γνωστή μας φέτα είναι ένα σχετικά μαλακό τυρί με λευκό χρώμα και αλμυρή υπόξινη γεύση που διατηρείται σε άλμη και γίνεται από γάλα πρόβειο ή μείγμα αυτού με γίδινο σε ποσοστό 30%.

Τουλουμοτύρι

Το πιο ιδιαίτερο τυρί που παράγει η Λέσβος είναι το τουλουμοτύρι, ένα φρέσκο, λευκό μαλακό τυρί που **ωριμάζει μέσα σε τουλούμια, τομάρια ζώνων ραμμένα σαν ασκιά**, όπου το τριχωτό μέρος είναι στο εσωτερικό τους. Οι τουλουμοτζίδες τα κατασκεύαζαν για τη μεταφορά και τη φύλαξη ελαιολάδου ή κρασιού, καθώς και για την παρασκευή και ωρίμανση του τουλουμίσιου τυριού. Σήμερα το τουλούμι υπόκειται σε κατάλληλη επεξεργασία ώστε να απαλλαγεί από τα βακτήρια και να φιλοξενήσει αυτή την πανάρχαιη νοστιμιά.

Κομμάτια φέτας ανακατεύονται με γάλα και κλείνονται στον ασκό. Φτιάχνεται κάθε Μάιο και ωριμάζει σε δροσερό μέρος για τρεις με τέσσερις μήνες.

Το τουλουμοτύρι, ανήκει στην κατηγορία των μαλακών τυριών, έχει κοκκώδη υφή, ελαφρά όξινη, πικάντικη γεύση και το χρώμα του ποικίλει από λευκό έως ροζέ. Η Λέσβος είναι από τις ελάχιστες περιοχές της Ελλάδος που παράγεται ακόμη και σήμερα αυτό το τυρί.

Τυροβολάκι Μυτιλήνης

Το τυροβολάκι είναι ένα λευκό τυρί που μοιάζει με τη φέτα, με αρκετές όμως διαφορές. Παράγεται από μείγμα πρόβειου γάλακτος με κατσικίσιο, αλλά το κατσικίσιο συμμετέχει σε μικρότερο ποσοστό απ' ό τι στη φέτα και δεν ξεπερνά το 20%. Η τυρόμαζα μπαίνει στα τυροβόλια, τα ειδικά καλαθάκια για το στράγγισμα του τυριού. Παλαιότερα τα τυροβόλια ήταν πλεχτά από καλαμιές, ενώ σήμερα είναι πλαστικά. Εκεί πιέζεται για να αφαιρεθεί ο τυρόγαλος και να αποκτήσει το τυρί την υπόξινη γεύση του. **Το τυροβολάκι ωριμάζει μεγαλύτερο διάστημα από τη φέτα**, τουλάχιστον για 3 μήνες και κυκλοφορεί στο χαρακτηριστικό στρογγυλό σχήμα με εμφανή τα σημάδια που του δίνει το τυροβόλι.

Κεφαλοτύρι Λέσβου

Το Κεφαλοτύρι είναι σκληρό, αλμυρό λευκοκίτρινο τυρί φτιαγμένο από πρόβειο ή/και κατσικίσιο γάλα. **Έχει αλμυρή, πικάντικη γεύση**, έντονο σώμα και ευχάριστο άρωμα που επιτυγχάνεται μετά από ωρίμανση τουλάχιστον 3 μηνών.

Καταναλώνεται σαν επιτραπέζιο, συνοδεύει ζυμαρικά, φτιάχνει το καλύτερο «**σαγανάκι**», και στη Λέσβο το βάζουν στο μυρωδάτο μπουρέκι μαζί με ξερή μυζήθρα και άφθονο δυόσμο.

Γραβιέρα

Η γραβιέρα είναι παραδοσιακό σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα ή μείγμα του με γίδινο, όπου το τελευταίο δεν ξεπερνά το 20%. Ωριμάζει τουλάχιστον για 3 μήνες και **χαρακτηρίζεται από την υπόγλυκη γεύση του και τη μακριά επίγευσή της**. Η Λέσβος παράγει από τις πιο νόστιμες γραβιέρες της νησιωτικής Ελλάδας και στο νησί καταναλώνεται σαν επιτραπέζιο τυρί, σαν μεζές του ούζου, ενώ πολλές φορές τυλίγεται σε φύλλο ζύμης, τηγανίζεται και σερβίρεται με ντόπιο ερεικόμελο.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Τα τυροκομεία της Λέσβου, διαθέτουν μία μοναδική πρώτη ύλη, σύγχρονες μονάδες παραγωγής και ακολουθούν τις εξελίξεις, αξιοποιώντας ταυτόχρονα τη χιλιόχρονη παράδοση τυροκόμησης του νησιού.

Με 11 συνολικά επενδύσεις, που αγγίζουν τα 4 εκατ. ευρώ, ιδρύονται και κυρίως εκσυγχρονίζονται τυροκομικές μονάδες στο νησί. Δημιουργούνται νέα, καινοτόμα τυροκομικά και γενικότερα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία μετατρέπονται σε **γαστρονομικά διαβατήρια** μιας ευλογημένης, από τη φύση, περιοχής.

Παγωτό καϊμάκι, παγωτό από κατσικίσιο γάλα, παραδοσιακό γιαούρτι, γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά, βιολογικά τυροκομικά, και δεκάδες μοναδικά προϊόντα βρίσκονται στα ράφια του νησιού και ετοιμάζονται για μεγαλύτερα ταξίδια.

Οι χρηματοδοτήσεις, συχνά αφορούν και την **ενεργειακή αναβάθμιση** και αυτονόμηση των μονάδων και την τεχνολογική καινοτομία στην παραγωγή και αποθήκευση του προϊόντος, διασφαλίζοντας υψηλότερη ποιότητα.

Τις επενδύσεις στον κλάδο της τυροκομίας, έρχονται να συμπληρώσουν δύο **Μονάδες Παραγωγής Ζωοτροφών**, συνολικού ύψους 1 εκατ. ευρώ, ενισχύοντας ταυτόχρονα τις πολιτικές αυτάρκειας της Λέσβου και μείωσης των αποτυπωμάτων ρύπων του νησιού.

Αλίπαστα

Ιδανικό περιβάλλον για την αναπαραγωγή των ψαριών / Καλλονιάτικη σαρδέλα / παπαλίνα, αντζούγια & λακέρδα

Κορυφαία θέση στη γαστρονομική παραγωγή της Λέσβου κατέχουν τα κάθε λογής ιχθυηρά και οστρακοειδή που αλιεύονται καθημερινά από τα ψαροκάικα του νησιού.

Σύμφωνα με τους ωκεανολόγους, η θαλάσσια ζώνη γύρω από τη Λέσβο, αποτελεί ιδανικό περιβάλλον για την αναπαραγωγή και επιβίωση των ψαριών. Ιδιαίτερα, ο **κόλπος της Καλλονής**, περιστοιχισμένος από την ομώνυμη εύφορη πεδιάδα και περιορισμένος μέσω του στενού περάσματος προς το Αιγαίο Πέλαγος, είναι ιδιαίτερα πλούσιος σε κάθε είδους αλιεύματα. Το ίδιο ισχύει και για τον διπλανό, μικρότερο **κόλπο της Γέρας**.

Στα νερά του νησιού αλιεύονται σαρδέλες, γαύροι, κολιοί, λακέρδες, σαφρίδια, σκουμπριά, γλώσσες, δεκάδες μαλάκια και όλα τα περίφημα όστρακα του Αιγαίου. Η αλιεία της σαρδέλας του γαύρου και του κολιού αρχίζει από τον Μάρτιο και τελειώνει τον Οκτώβριο, ενώ η λακέρδα ψαρεύεται από τον Οκτώβριο και μετά. Στη Σκάλα Μυτιλήνης, Πολυχνίτου, Καλλονής, αλλά και στο Σίγρι, την Πέτρα και τη Συκαμιά, τα γρι - γρι ξεφορτώνουν τις ψαριές τους και προμηθεύουν το νησί με εκλεκτές νοστιμιές.

Διασημότερη όλων, η **σαρδέλα Καλλονής ή παπαλίνα**, όπως ονομάζεται η σαρδέλα που αλιεύεται μέσα στον ομώνυμο κόλπο. Μικρότερη σε μέγεθος, αλλά εξαιρετικά εύγευστη, είναι ίσως η νοστιμότερη παστή σαρδέλα του Αιγαίου.

Το άφθονο αλάτι των **αλυκών** του νησιού συνέβαλε στην δημιουργία μίας σημαντικής παράδοσης στα αλίπαστα.

Σήμερα δύο πρότυπες πιστοποιημένες μονάδες επεξεργασίας αλίπαστων, συνεχίζουν τη μακραίωνη παράδοση. Η διαδικασία της επεξεργασίας παραμένει παραδοσιακή με το μεγαλύτερο μέρος της δουλειάς να γίνεται από τα ανθρώπινα χέρια, τηρώντας ταυτόχρονα όλες τις σύγχρονες προδιαγραφές ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων.

Οι εταιρείες του νησιού επεξεργάζονται και τυποποιούν **σαρδέλες, κολιούς, γαύρους ή αντζούγιες** όπως λέγονται, και **λακέρδες**, διατηρημένα μέσα σε αλάτι. Επίσης, τυποποιούν σαρδέλες, γαύρους και λακέρδες, που μετά την ανάλογη επεξεργασία με αλάτι διατηρούνται σε φυτικό έλαιο.

Τα αλίπαστα της Λέσβου συσκευάζονται στα, εξαιρετικής αισθητικής, **λιθογραφημένα κουτιά από λευκοσίδηρο**, και παίρνουν θέση στα ράφια όλων των μπακάλικων του νησιού, αλλά και στα ενημερωμένα καταστήματα τροφίμων σε όλη την Ελλάδα.





Κρέας & αλλαντικά

Το γεμιστό αρνί της Λέσβου / ταβέρνες της ενδοχώρας -
γαστρονομικοί παράδεισοι / παστουρμάς & λουκάνικα

Τα ζώα στη Λέσβο εκτρέφονται, κατά βάση, σε συνθήκες ελευθέρας βοσκής, γεγονός που τους χαρίζει ένα σημαντικό συγκριτικό πλεονέκτημα. Επίσης, σήμερα, περίπου 40 μονάδες παραγωγής κυρίως αιγοπροβάτων, αλλά και βοοειδών και χοιρινών εφαρμόζουν μεθόδους βιολογικής εκτροφής. Στο Μανταμάδο, στη Στύψη, στην Αγία Παρασκευή, στο Μεσότοπο και στην Ερεσσό, εκτρέφονται αμνοερίφια, χοιρινά και αρκετά μοσχάρια, τα οποία προμηθεύουν με κρέας τα κρεοπωλεία και τις ταβέρνες του νησιού.

Τόσο η αστική, όσο και η αγροτική κουζίνα του νησιού, περιλαμβάνουν κρέατα μαγειρεμένα με δεκάδες τρόπους και εκλεκτά αλλαντικά. Διάσημες **ταβέρνες** στην **ενδοχώρα του νησιού**, στα καταπράσινα ορεινά της χωριά, φτιάχνουν ακόμη, γεμιστή σπλήνα με κομμάτια σκόρδου σβησμένη με κόκκινο κρασί, σμυρνέικα σουτζουκάκια, φρικασέ με φύλλα σέλινου, αυγοκομμένες κοτόσουπες, λαγό στιφάδο και μοσχαρίσια γλώσσα στιφάδο.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Ένα πιστοποιημένο, υπερσύγχρονο σφαγείο στηρίζει εκατοντάδες ντόπιους παραγωγούς, ενώ μικρές βιοτεχνίες αλλαντικών και κρεοπώλες φτιάχνουν λουκάνικα από χοιρινό και μοσχαρίσιο κρέας και τα αρωματίζουν με κύμινο, πιπέρι, ξύσμα πορτοκαλιού, μπαχάρι, σκόρδο, πράσο και σέλινο. Οι επιρροές εξ ανατολών βάζουν τη σφραγίδα τους στον παστουρμά, ο οποίος στο νησί γίνεται από μοσχαρίσιο κρέας.

Πλέον οι μικρές βιοτεχνίες αλλαντικών και οι μερακλήδες κρεοπώλες, σ' όλη την επικράτεια του νησιού, αλλάζουν σελίδα και με 6 επενδύσεις που ξεπερνούν το 1 εκατ. ευρώ, βάζουν τη Λέσβο στο χάρτη των επώνυμων κρεατοσκευασμάτων και αλλαντικών.

Ζυμαρικά

Χάχλες, ο πρόγονος της μπάρας δημητριακών / θρεπτική ξηρά τροφή / πολύτιμος θησαυρός του γαστρονομικού μας πολιτισμού / γιοφκάδες, κους-κους & τραχανάς

Στη Λέσβο, ο γνωστός και διαδεδομένος, σε όλη την Ελλάδα, τραχανάς μεταμορφώθηκε σε χάχλες, πτάρια ή παπίνες με σκοπό να μεταφέρεται εύκολα στα χωράφια, μεσοπέλαγα ή στο σχολείο.

Οι χάχλες, τα πτάρια και οι παπίνες είναι ουσιαστικά τραχανός που επιδέξια χέρια τον έπλασαν και του έδωσαν σχήμα.

Αυτός ο πλασμένος τραχανάς ήταν η λύση για μία θρεπτική ξηρά τροφή, που μπορούσε εύκολα να μεταφερθεί εκτός σπιτιού. Πολλές ήταν φυσικά οι χρήσεις του και μέσα στην κουζίνα του σπιτιού.

Σήμερα αυτό το ταπεινό φαγητό της ανάγκης, αποτελεί έναν **πολύτιμο θησαυρό του γαστρονομικού μας πολιτισμού** και πηγή έμπνευσης για δεκάδες νοστιμιές. Χάχλες αλειμμένες με ελαιόλαδο Μυτιλήνης, φέτες ντομάτας και λίγο μυτιληνιό τυράκι στο εσωτερικό τους, ψημένες για λίγα λεπτά στο φούρνο. Χάχλες γεμιστές με μελιτζάνες και σκόρδο, χάχλες με λαχανικά μαγειρεμένα γιαχνί, ή βουτυγμένες σε κόκκινο κρασί και ελαφρά ψημένες.

Γυναικείοι Συνεταιρισμοί και **οικοτεχνίες** του νησιού παράγουν σήμερα, εκτός από τις χάχλες, τραχανά στην κλασική του μορφή, κους-κους, κριθαράκι και χυλοπίτες ή γιοφκάδες, όπως λέγονται στη Λέσβο. Βρασμένα σε ζωμό κρέατος, με λίγο πρόβειο βούτυρο ή ντόπιο ελαιόλαδο, συχνά με τριμμένη φουρνιστή μυζήθρα αποτελούν μία εύγευστη απάντηση στη σύγχρονη διατροφική αμηχανία.



ΙΔΕΕΣ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Οι χάχλες σίγουρα δεν έχουν βρει τη θέση τους στην ελληνική γαστρονομία. Προϊόντα άλλων περιοχών, λιγότερο διαφοροποιημένα, έχουν καταφέρει, με την ανάλογη προώθηση, να αναχθούν σε εμβληματικά προϊόντα της χώρας μας.

Η χάχλα αν και δημιουργήθηκε ως τρόφιμο για να μεταφέρεται εκτός σπιτιού, σταδιακά έχασε αυτή την χρήση της και πλέον χρησιμοποιείται και προβάλλεται κυρίως για μαγείρεμα στην κουζίνα.

Σήμερα, η βιομηχανία τροφίμων αναζητά και δημιουργεί συνεχώς προϊόντα τα οποία να μπορούν να καταναλωθούν «**στο πόδι**», για τα εκατομμύρια των ανθρώπων που τρώνε εκτός σπιτιού. Ταυτόχρονα, αναπτύσσεται ολοένα και περισσότερο ο κλάδος των τροφίμων, που παράγει προϊόντα **υψηλής ενεργειακής αξίας**, για αθλητές, πεζοπόρους, ποδηλάτες κ.α., εξού και η τεράστια επιτυχία και εξάπλωση που έχουν οι μπάρες δημητριακών.

Αξίζει τον κόπο να «ξανασκεφτούμε» τις χάχλες, ελαφρώς διαφοροποιημένες, και να τις συστήσουμε με καινούριο τρόπο στο κοινό.

Χάχλες με ξηρούς καρπούς (αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια), με ξηρά φρούτα, (σύκα ή σταφίδες), με πετιμέζι, με βράσμα σύκων ή αχλαδιού. Μία καινούρια «μπάρα δημητριακών» χωρίς κορεσμένα λιπαρά, πρόσθετες χρωστικές ουσίες και συντηρητικά.

Χάχλες με ξηρούς καρπούς και με ξηρά φρούτα

Με τη φιλοσοφία LEADER

Η πολύπλευρη παράδοση της Λέσβου στον τομέα των ζυμαρικών, εμπλουτίζεται με νέες επενδύσεις. Μία βιοτεχνία παραδοσιακών ζυμαρικών, παίρνει σάρκα και οστά, με επένδυση που αγγίζει τις 180 χιλιάδες ευρώ. Η καινούρια μονάδα θα στεγαστεί στη δυτική Λέσβο κι έχει στόχο να συσκευάσει τις νοστιμιές από τους καρπούς της γης και να κάνει ένα ακόμη βήμα προς το επώνυμο ποιοτικό προϊόν.

Ψωμί

Σταρένιο ψωμί από το Λισβόρι / ελιόψωμα
με πορτοκάλι / βασιλόπιτα της Αγιάσου /
κυρά Σαρακοστή & λαζαράκια

Η Λέσβος δεν είχε ποτέ σημαντικούς σιτοβολώνες και επάρκεια σιτηρών. Τα εισήγαγε από τη γειτονική Λήμνο και από την ενδοχώρα της Μικράς Ασίας.

Μετά τη δεκαετία του 1970 η καλλιέργεια σιτηρών σταδιακά περιορίστηκε στον κάμπο της Καλλονής και σε μικρότερο βαθμό στην Αγία Παρασκευή και στο Λισβόρι, όπου καλλιεργούνται ακόμη σιτάρι, κριθάρι και βρώμη. Διάσημο στο νησί είναι ακόμη και σήμερα το **σταρένιο** ψωμί από το Λισβόρι, όπου βρίσκεται και ο μοναδικός εν ενεργεία αλευρόμυλος του νησιού. Στη Λέσβο εκτός από σιταρένιο έφτιαχναν και **κριθαρένιο** ψωμί. Επίσης, σε αρκετές περιοχές του νησιού έφτιαχναν τις **ψωμόπιτες**, λεπτά ψωμιά, σαν λαγάνες τις οποίες έψηναν στο ξυλόφουρνο. Οι άφθονες ελιές του νησιού χρησιμοποιούνταν και στους άρτους, όπου ζύμωναν τα **ελιόψωμα** και τα αρωμάτιζαν με πορτοκάλι.

Η Λέσβος διαθέτει **πλήθος άρτων με συμβολική σημασία**, οι οποίοι με την κατάλληλη προβολή, θα μπορούσαν να αποτελέσουν σημαντικό στοιχείο του συνολικότερου προϊόντος που φέρει το όνομα: γαστρονομικός τουρισμός. Ξεχωρίζουν αρχικά, τα **γαμοκούλικά**, **γαμπούλικά**, ή **κολίκια**, τσουρέκια τα οποία παρασκευάζονται στους γάμους. Μαζί με την πρόσκληση του γάμου μοιράζεται το κολίκι, περιχυμένο με ζεστό σιρόπι και στολισμένο με περίτεχνα σχέδια από σκόνη κανέλας. Στο στρώσιμο του κρεβατιού, συνήθως την Πέμπτη πριν από το γάμο, ζυμώνουν ένα μεγάλο στρογγυλό τσουρέκι και το στολίζουν με ζαχαρωτά από αμυγδαλόπαστα. Απ' αυτό το τσουρέκι η νύφη θα ταΐσει το γαμπρό και θα προσφέρει το υπόλοιπο στις ανύπαντρες κοπέλες.

Εν αναμονή της πρωτοχρονιάς στα σπίτια της Λέσβου φτιάχνεται η βασιλόπιτα. Ο συμβολικός αυτός άρτος, ο οποίος παίζει έναν σημαντικό ρόλο στη γαστρονομική τελετουργία της Ελλάδας, στην Αγιάσο είναι πολύ διαφορετικός. Στην πραγματικότητα πρόκειται για μία πίτα με πολυάριθμα βουτυρωμένα φύλλα και



γέμιση που αποτελείται από αλμυρή τριμμένη μυζήθρα, άφθονη κανέλα, μοσχοκάρυδο και πασπαλίζεται με πολύ σουσάμι.

Επίσης, σε πολλά μέρη του νησιού, κυρίως στα βόρειο τμήμα του, ζυμώνεται μία **τριφτή βασιλόπιτα** και αρωματίζεται με μαστίχα από τη γειτονική Χίο. Στην αρχή της νηστείας του Πάσχα, η περίφημη **«Σαρακοστή»**, ένα ψωμί σε σχήμα γυναίκας με επτά πόδια, όσες και οι εβδομάδες που κρατάει η νηστεία, είναι ένα μικρό έργο τέχνης. Οι ακάματες γυναίκες των συνεταρισμών του νησιού φτιάχνουν περίτεχνες, πλουμιστές Σαρακοστές, όπου το ζυμάρι και τα μοσχοκάρφια μετατρέπονται σε υλικά αφήγησης. Το Σάββατο του Λαζάρου, μια μικρή ανάσταση, πριν το μεγάλο θαύμα, η παράδοση παραμένει ζωντανή, και τα **λαζαράκια**, τα μικρά γλυκά ψωμάκια σε σχήμα του σπαργανωμένου Λάζαρου, με τη νηστίσιμη πορτοκαλένια ζύμη, γεμίζονται με σταφίδες και μοιράζονται σε φίλους και γνωστούς.

Παξιμάδια

Οι αρχές της οικονομίας και οι ανάγκες συντήρησης των τροφίμων, καθιέρωσαν και στη Λέσβο τα παξιμάδια ή **πάξες** όπως τα λένε στο νησί.

Σήμερα, φημισμένα είναι τα **σταρένια παξιμάδια του Ασώματου**, τα **επτάζυμα** που φτιάχνουν στο Σίγρι, ενώ μεγάλη ποικιλία βρίσκει κανείς και στους φούρνους της Αγιάσου. Παξιμάδια με ντόπιο γλυκάνισο, με μαστίχα Χίου, ζυμωμένα με κόκκινο κρασί, αλλά και γλυκά σταρένια παξιμάδια με κανέλα και ζάχαρη, που συνοδεύουν ζεστά ροφήματα στο πρωινό.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Όταν στο χωριό καπνίζει έστω και ένας φούρνος, υπάρχει ελπίδα. Τέσσερις φούρνοι ανάβουν και εκσυγχρονίζονται σ' όλο το νησί. Με το LEADER του ΠΑΑ, θα πραγματοποιηθούν επενδύσεις ύψους 500 χιλιάδων ευρώ, σ' ένα κλάδο μεταποίησης, ζωτικό για την καθημερινότητα χιλιάδων ανθρώπων. Ζεστό ψωμί, ελαιόψωμα, τυρόψωμα και σταφιδόψωμα δεν είναι κάποια ακόμη προϊόντα. Είναι η ένδειξη ότι ένας τόπος έχει ζωή και μέλλον.

Αλάτι

Αλυκές στον κόλπο Καλλονής και στη Σκάλα Πολυχνίτου / ο πλούτος της θάλασσας / απαραίτητο για ελιές και αλίπαστα

Η ύπαρξη των αλυκών στη Λέσβο πιστοποιείται από την αρχαιότητα. Σήμερα δύο αλυκές είναι εν λειτουργία, η πρώτη στο μυχό του κόλπου της Καλλονής και η δεύτερη, λίγο νοτιότερα στην είσοδο του κόλπου, στη Σκάλα Πολυχνίτου.

Η Αλυκή Καλλονής είναι η τρίτη σε μέγεθος αλυκή της Ελλάδος, και καταλαμβάνει έκταση 2.630 στρεμμάτων. Επανασχεδιάστηκε εξ' ολοκλήρου τη δεκαετία του '90, ανακατασκευάστηκε η παραγωγική της έκταση και προχώρησε η εκμехάνιση της λειτουργίας της, με αποτέλεσμα τον υπερδιπλασιασμό της ετήσιας ποσότητας παραγόμενου προϊόντος. Η δυναμικότητά της σε παραγωγή αλατιού είναι συνήθως η **δεύτερη μεγαλύτερη στην Ελλάδα**, μετά από αυτή του Μεσολογγίου.

Οι δεύτερες αλυκές του νησιού βρίσκονται λίγο βορειότερα από το γραφικό λιμανάκι της Σκάλα Πολυχνίτου. Καταλαμβάνουν έκταση 600 στρεμμάτων και έχουν δυναμικότητα παραγωγής 10 χιλ. τόνους ετησίως.

Οι Αλυκές έχουν συνδεθεί άμεσα με την τοπική πρωτογενή παραγωγή και γαστρονομία και κατ' επέκταση με την οικονομία της Λέσβου. Το αλάτι, ήταν και παραμένει για αιώνες, το απαραίτητο συστατικό, τόσο για την επεξεργασία της ελιάς, όσο και για την δημιουργία των περίφημων αλίπαστων του νησιού.

Αν και στη Λέσβο δεν υπάρχει μονάδα επεξεργασίας και τυποποίησης αλατιού, αρκετοί Γυναικείοι Συνεταιρισμοί καθαρίζουν και συσκευάζουν αλάτι σε περιορισμένες ποσότητες. Αλάτι με δεντρολίβανο ή με διάφορα πιπέρια, συσκευασμένο σε μικρά γυάλινα βαζάκια, θα βρείτε στα πωλητήρια των Γυναικείων Συνεταιρισμών αλλά και σε πολλά μπακάλικα του νησιού.

Όσπρια

Μικρόκαρπο ρεβίθι Λισβορίου / κουκιά Ψαχνών / φασόλια Κάπης / κυρίαρχα στη γαστρονομία του νησιού

Μπορεί σήμερα τα όσπρια να καλλιεργούνται σε περιορισμένες ποσότητες στη Λέσβο, αλλά οι συνταγές με όσπρια εξακολουθούν να κατέχουν πολύ σημαντική θέση στην κουζίνα του νησιού. **Ρεβίθια, κουκιά, φασόλια, λαθούρι, φακές** είναι τα όσπρια που διαμορφώνουν την τοπική γαστρονομία. Το πιο διάσημο όσπριο του νησιού είναι το μικρόκαρπο ρεβίθι Λισβορίου. Το κλίμα, το έδαφος, το νερό και κυρίως η τοπική ποικιλία ρεβιθιού που καλλιεργείται, δίνει γλυκά και βραστερά ρεβίθια, τόσο νόστιμα που γίνονται και **γλυκό του κουταλιού**.

Στη Λέσβο τα μαγειρεύουν λεμονάτα σαν σούπα και φτιάχνουν επίσης, το ρεβιθάτο, με μοσχάρι και ντομάτα. Τα ρεβίθια συμμετέχουν και στο κισκέκ ή κισκέτσι, το τελετουργικό, παραδοσιακό φαγητό που σερβίρεται σε πανηγύρια, γάμους και μεγάλες συναθροίσεις στο νησί. Τα κουκιά, βασικό όσπριο σε όλες τις Μεσογειακές χώρες κατέχουν υψηλή θέση στο **τραπέζι των Μυτιληνίων**.

Τα φρέσκα κουκιά μαγειρεύονται με μάραθο ή άνηθο, λεμόνι και λάδι. Στην αρχή της άνοιξης συνοδεύονται από αγκινάρες και αρακά. Λίγο αργότερα, οι μεστωμένες «παππούδες», τα σπυριά τους, γίνονται ένας εξαιρετικός μεζές για το ούζο. Τα ξερά γίνονται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου «παντρεμένα» με ντομάτα, ή άσπρη φάβα, την οποία καταναλώνουν με κρεμμύδι και λάδι. Στις αγορές της Μυτιλήνης θα βρείτε Κουκιά Ψαχνών, ενώ σε μικρότερες ποσότητες καλλιεργούνται στα Βατερά, την Ερεσσό και το Πολιχνίτο. Τα φασόλια στο νησί θα τα συναντήσετε πρωτ' απ' όλα σαν σαλάτα με ξερό κρεμμύδι, λάδι και λεμόνι να συνοδεύουν τα πρώτα ούζα στις ταβέρνες.

Η κλασική κόκκινη φασολάδα μπαίνει στο τσουκάλι το χειμώνα, με σέλινο και καρότο και συνοδεύεται από ελιές και αλίπαστα. Στο φούρνο τα φασόλια γίνονται πλακί, και οι γυναίκες στους συνεταιρισμούς του νησιού τα κάνουν γλυκό του κουταλιού. Γνωστά για τη νοστιμιά τους είναι τα φασόλια της Κάπης, ενώ καλλιεργούνται ακόμη πριτισκέλια, ασπρομύτικα, μαυρομύτικα, μπαρμπούνια και φραγκοφάσουλα.

ΙΔΕΕΣ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ



Στην Ελλάδα τα κυριότερα όσπρια που καλλιεργούνται ως ξηρικά είναι η φακή, το ρεβίθι, το κουκί και η φάβα (λαθούρι), ενώ το φασόλι κυριαρχεί στην κατηγορία των ποτιστικών οσπρίων.

Το κυριότερο χαρακτηριστικό της καλλιέργειας των οσπρίων στη χώρα μας είναι η μικρή σε έκταση καλλιέργειά τους, με συνέπεια την ελλειμματική παραγωγή που δεν μπορεί να καλύψει τις εγχώριες ανάγκες της κατανάλωσης. Όταν ξεπερνούν τα προβλήματα τυποποίησης, τα ελληνικά όσπρια, ειδικά οι τοπικές ποικιλίες, έχουν εξαιρετική τύχη στο ράφι.

Σήμερα, περίπου το 90-95% από τις φακές που καταναλώνουμε, **εισάγεται** από τον Καναδά, τις ΗΠΑ και την Τουρκία, το 65-70% των ρεβιθιών από το Μεξικό και την Τουρκία και το 55-60% των φασολιών, από τις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Αλβανία και την Αργεντινή.

Τα ρεβίθια Λισβορίου και τα φασόλια Κάπης, αξιόλογες τοπικές ποικιλίες, πέραν της μεγάλης αξίας τους από πλευράς βιοποικιλότητας, μπορούν να συμβάλουν σημαντικά στην τοπική οικονομία, και να γνωρίσουν περαιτέρω ανάπτυξη.

Ρεβίθια Λισβορίου
και φασόλια
Κάπης μπορούν
να γνωρίσουν
περαιτέρω
ανάπτυξη



Φρούτα

Παράδεισος βιοποικιλότητας με δεκάδες ντόπιες ποικιλίες / ο ρόλος τους στην οικονομία του νησιού / βράσμα από σύκα / συκοπάστελα/ αγουρίδα / συσκευασμένα αμπελόφυλλα

Παράδεισος βιοποικιλότητας με δεκάδες ντόπιες ποικιλίες όπως κατέγραψε πρόσφατη μελέτη του ΓΠΑ στα πλαίσια της πιλοτικής δράσης «Τοπικές Ποικιλίες Λέσβου» του Ευρωπαϊκού προγράμματος AgriSles, στο οποίο συμμετείχε ως εταίρος το Περιφερειακό Ταμείο Ανάπτυξης της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου. Η μελέτη κατέγραψε 46 ποικιλίες αχλαδιάς και 20 ποικιλίες αμπελιού, ενώ συνολικά καταγράφηκαν 136 τοπικές ποικιλίες για 13 δενδρώδη είδη. Εντυπωσιακός είναι και ο **γλωσσολογικός πλούτος** των ονομασιών των τοπικών ποικιλιών που συναντώνται στο νησί.

Τα φρούτα διαδραμάτισαν στο παρελθόν σημαντικό ρόλο στην **οικονομία του νησιού**. Τα σύκα, τα πορτοκάλια, και τα αχλάδια εξαγόταν εκτός νησιού, στις αγορές της Κωνσταντινούπολης, της Μαύρης Θάλασσας, της Μικράς Ασίας και της Βόρειας Ελλάδας. Σήμερα, εξακολουθούν και διαμορφώνουν την τοπική γαστρονομία και καθορίζουν, μαζί με τους ελαιώνες, το τοπίο της Λέσβου. Τα Παράκοιλα με τους διάσημους πορτοκαλεώνες, η Αγιάσος με τον κερασιώνα και τις μηλιές, η Αχλαδερή με τις αχλαδιές, η πεδιάδα της Καλλονής με τα αμπέλια, η Ερεσσός με τις συκιές, αποτελούν συστατικά στοιχεία του πανέμορφου αυτού τόπου.

Εσπεριδοειδή

Στην περιοχή των **Παράκοιλων** περιβόλια με 11 χιλ. **εσπεριδοειδή** και **οπωροφόρα δέντρα**, χαρίζουν πορτοκάλια, αλλά και μανταρίνια, λεμόνια, νεράντζια, καθώς και λίγα περγαμόντα και κίτρα. Τον 19ο αιώνα, καράβια φόρτωναν πορτοκάλια για τις αγορές της Οδησού και της Κωνσταντινούπολης, ενώ σήμερα ο τοπικός Γυναικείος Συνεταιρισμός φτιάχνει γλυκό από τα άνθη των εσπεριδοειδών, αμυγδαλωτά με χυμό μανταρινιού, τα γνωστά μανταρινάτα, μαρμελάδες

και λικέρ. Τα πορτοκάλια από τα Παράκοιλα παντρεύονται ιδανικά με σάλτσες ντομάτας από τοπική οικοτεχνία.

Κεράσια

Στην Αγιάσο και τον Ανώματο **πέντε ποικιλίες κερασιών** χαρίζουν τους καρπούς τους στο τέλος της άνοιξης. Τα Κόκκινα της Ευρώπης, τα κεράσια Κηφισιάς, το Μαύρο της Αγιάσου, τα Τραγανά και η ποικιλία του Γλυκού που δίνει γλυκόξινα, σκληρά κεράσια, ιδανικά για το γλυκό του κουταλιού, ομορφαίνουν το Μυτιληνιό τραπέζι. Στα μέσα του Ιούνη μια κατακόκκινη γιορτή, η γιορτή του κερασιού γίνεται αφορμή για γλέντα. Η πλατεία της Αγοράς στην Αγιάσο, πλημμυρίζει από κόσμο και από μουσικές. Ζογκλέρ, βόλτες στους καρπερούς κερασώνες, λαϊκά και ρεμπέτικα, συνθέτουν ένα πανέμορφο σύμπαν σε μία ακόμη γαστρονομική γιορτή του νησιού.

Μήλα

Τα περίφημα **φιρίκια** του νησιού καταναλώνονται φρέσκα και γίνονται γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες, ενώ τα ξινόμηλα Αγιάσου είναι ιδανικά, μεταξύ άλλων και για το μαγείρεμα.

Σύκα

Τα σύκα αποτελούν ένα ξεχωριστό κεφάλαιο της Λεσβιακής γαστρονομίας, και ειδικά για την περιοχή της Ερεσσού, ένα σημαντικό κεφάλαιο της οικονομικής της ιστορίας. Έως το 1967, οπότε κι σταμάτησε η λειτουργία του τοπικού συνεταιρισμού, υπήρχαν τρεις βιοτεχνίες για την ξήρανση και τη συσκευασία των σύκων, με τη συνολική παραγωγή να ξεπερνάει τους 200 τόνους. Η αφθονία του πολύτιμου αυτού φρούτου, αλλά και η δημιουργικότητα των ντόπιων, έχουν ανάγει το σύκο σε πρώτη ύλη εκλεκτών γαστρονομικών επιτευγμάτων.

Στη κορυφή αυτών, βρίσκεται το περίφημο **βράσμα**, ένα σιρόπι-πετιμέζι που φτιάχνεται από ξερά σύκα. Στη Λέσβο χρησιμοποιείται η λέξη βράσμα για να περιγράψει ακριβώς αυτό που οι αρχαίοι Έλληνες ονόμαζαν «**έψημα**», σε αντίθεση με την υπόλοιπη Ελλάδα που υιοθετήθηκε η λέξη πετιμέζι, από την τούρκικη «**πεκμέζ**». Το βράσμα φτιάχνεται κυρίως από τα μαυρόσυκα και τα μικρόκαρπα περκούλια και η παραδοσιακή κουζίνα του νησιού το χρησιμοποιεί σαν σιρόπι σε διάφορα γλυκίσματα, όπως στα **βρασματολουκούμια Ερεσσού**, στο **γλυκό ριτσέλι** και στις **δίπλες**. Βράσμα, χρησιμοποιούν οι Λέσβιες νοικοκυρές





και στα λιαστά σύκα γεμισμένα με καρύδια, κανέλα, γαρύφαλλο και μοσχοκάρυδο. Η γνωστή στην υπόλοιπη Ελλάδα μουσταλευριά, στη Λέσβο λέγεται **σουκαλευριά** και γίνεται είτε με βράσμα είτε με εκχύλισμα σύκων. Βράσμα ή εκχύλισμα περιέχουν και τα **λουκούμια** που φτιάχνουν στο νησί. Από τις ίδιες ποικιλίες σύκων, τα μαυρόσυκα και τα περκούλια δηλαδή, όταν τα συλλέξουν λίγο άγουρα, φτιάχνουν **γλυκό του κουταλιού**. Με αλεσμένα ξερά σύκα από διάφορες ποικιλίες γίνονται τα **συκοπάστελα**, και με την προσθήκη ξηρών καρπών, οι **συκομαΐδες**.

Στο νησί συναντάμε και άλλες τοπικές ποικιλίες όπως τα ψιλόφλουδα λιβανά και τα πολίτικα σύκα, γνωστά για τη νοστιμιά τους, τα αϊδινιά, τους ναζελέδες, τα κοκκινόσυκα, τη σμυρναϊκή ποικιλία και τα πρασινόσυκα με χοντρή φλούδα που θεωρούνται καταλληλότερα για αποξήρανση.

Αχλάδια

Ο πλούτος της Λέσβου σε τοπικές ποικιλίες αχλαδιών είναι εντυπωσιακός. Οι αχτσέδες ή ζαχαράπιδα, γλυκά, χυμώδη και αρωματικά αχλάδια, κυριαρχούν στα κτήματα της Αχλαδέρης, όπως μαρτυρεί και το όνομά της. Τα μεγαλόκαρπα κακάβια ευδοκιμούν στην Αγιάσο, μαζί με τα κουντουρέλια, ζουμερά, χειμωνιάτικα αχλάδια, που ο καρπός τους μπορεί να φτάσει το ένα κιλό. Οι μουντζουρίτες και τα μυσκάπιδα με τη λεμονάτη γεύση τους, είναι μικρά αχλαδάκια σαν σύκα, ιδανικά για γλυκό. Μπεϊ αρμούτ, μπουζαγάνα, τσιλουπάσματα (τσελεπί αρμούτ, το αχλάδι του τσελέπη, του προύχοντα) και δεκάδες άλλες ποικιλίες με εντυπωσιακά ονόματα, που μαρτυρούν καταγωγές, χρήσεις, ή τρόπους επεξεργασίας, όπως τα όψιμα «κρεμαστάπ'δα», τα οποία τα κρεμούσαν στους δοκούς του ταβανιού και διατηρούνταν φρέσκα για πολύ καιρό.

Οι Γυναικείοι Συνεταιρισμοί, αξιοποιούν τα πλούσια σάκχαρα του αχλαδιού φτιάχνοντας **βράσμα αχλαδιού, γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες**, αλλά και ένα εξαιρετικό **μυρωδάτο λικέρ**.

Σταφύλια

Η παρουσία του σταφυλιού στο τραπέζι και στο κελάρι των Μυτιληνίων ήταν και είναι πολύ έντονη. Η φύση της Λέσβου ήταν κατάφυτη από **αμπέλια** μέχρι το τέλος του 19ου αιώνα, που η φυλλοξήρα έπληξε το νησί και άρχισε η σταδιακή φύτευση των ελαιώνων. Ακόμη και σήμερα τα αμπέλια κάνουν αισθητή τη παρουσία τους στο τοπίο του νησιού, ενώ οι κληματαριές πρασινίζουν τις αυλές

των σπιτιών. Δεκάδες ποικιλίες **οινοποιήσιμων** και **επιτραπέζιων σταφυλιών** βάζουν τη σφραγίδα τους στη γαστρονομική ταυτότητα του νησιού. Με τα σταφύλια κάνουν κρασί, ενώ οι καζανιές του φθινοπώρου δίνουν το **τσίπουρο** και με τη διπλή απόσταση, τη **ρακή**. Τα αμπελόφυλλα αξιοποιούνται στα ντολμαδάκια ή στρώνονται κάτω από τις παστές σαρδέλες για να νοστιμίσουν. Τα ντολμαδάκια, γιαλαντζί ή μη, κατέχουν εξέχουσα θέση στην γαστρονομία του νησιού. Ιδανικός μεζές για ούζο, η επιτομή του finger food, περιέχουν τη φρεσκάδα του αμπελιού, τη οξύτητα των λεμονιών και τη γήινη γεύση από το ρύζι και το κρέας. Πλέον, μικρές μονάδες τα εντάξανε στο χαρτοφυλάκιό τους, τα τυποποιούν, και έτσι τα αμπελόφυλλα της Λέσβου ταξιδεύουν σε μπακάλικα και deli όλης της Ελλάδας. Από τα ώριμα σταφύλια κάνουν το **πετιμέζι**, ενώ οι άγουρες ρόγες σταφυλιού, οι λεγόμενες αγουρίδες, αντικαθιστούσαν επάξια τα λεμόνια.

...και άλλα φρούτα

Πετρόροδα, ξινόροδα, ριφάνες ή μεγαλόσπορα, μεγάλα, πολύτιμα ή πλακαρά, λεφάνια ή ξινά. Τοπικές ποικιλίες **ροδιάς**, με τον κατακόκκινο καρπό τους να συμβολίζει την πλούσια καρποφορία και την ευημερία. Σήμερα στο νησί γίνονται **ποτό ρόδι** από τους Γυναικείους Συνεταιρισμούς. Τα **βύσσина** λιάζονται σε γυάλινα βάζα στον ήλιο και γίνονται **ποτό βύσσινο**, **βυσσινάδες** και το περιβόητο **γλυκό του κουταλιού**, ενώ από τα **νεράντζια** Γυναικείοι Συνεταιρισμοί παρασκευάζουν το **νερατζάθ**, απόσταγμα από φύλλα νεραντζιάς, το οποίο χρησιμοποιείται για να δώσει άρωμα στο σιρόπια ζαχαροπλαστικής αλλά και ως φάρμακο κατά της δυσπεψίας. Τα **βερίκοκα** στη Λέσβο τα λένε **καϊσιά** και φτιάχνουν μ' αυτά εξαιρετικές μαρμελάδες. Στα εδάφη της Λέσβου ευδοκιμούν και δύο τοπικές ποικιλίες **πεπονιού** που τις συναντάμε μόνο στο Βορειοανατολικό Αιγαίο, το κασιδιάρικο Λέσβου και το αγγουροπέπονο.

Άγριες κορομηλιές, δαμασκηνιές, βερικοκιές, αλλά και φράουλες, βατόμουρα και φρούτα του δάσους γίνονται σήμερα από τους Γυναικείους Συνεταιρισμούς του νησιού και από ντόπιες οικοτεχνίες, μαρμελάδες, σάλτσες, γλυκά του κουταλιού και λικέρ.



ΙΔΕΕΣ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Ο πλούτος των φρούτων του νησιού και η τεράστια γνώση επεξεργασίας και χρήσης τους, από τους ανθρώπους του, δυστυχώς δεν αντιστοιχεί στην σημερινή εικόνα αξιοποίησής τους. Λαμπρή εξαίρεση αποτελούν οι Γυναικείοι Συνεταιρισμοί, τα προϊόντα των οποίων όμως, στη συντριπτική τους πλειοψηφία, παραμένουν εντός των ορίων του νησιού και μία εξαιρετική οικοτεχνία, η οποία έχει καταφέρει να παράξει μία γκάμα προϊόντων και να κερδίσει περίοπτη θέση στα ράφια όχι μόνο της Ελλάδος, αλλά και του εξωτερικού.

Σύκα

Τα σύκα, και δη τα αποξηραμένα, κατείχαν κυρίαρχη θέση στην οικονομία της Λέσβου, αλλά και ολόκληρης της Ελλάδας. Στις αρχές του 20ου αιώνα, αντιπροσώπευαν το 20% της αξίας των εξαγόμενων αγροτικών προϊόντων της χώρας μας. Αν και η καλλιέργεια της συκιάς έχει μειωθεί δραματικά στο νησί, **είναι ζωντανή ακόμη η τεχνογνωσία για την παρασκευή εξαιρετικών προϊόντων**. Το βράσμα σύκου είναι ένα προϊόν που με ανάλογη προώθηση θα μπορούσε να κατακτήσει αγορές και κουζίνες. Η αναζήτηση γλυκών γεύσεων στη μαγειρική, κυριαρχεί τις τελευταίες δεκαετίες στις κουζίνες όλου του δυτικού κόσμου, εξού και η μεγάλη εξάπλωση του βαλσαμικού ξυδιού. Ενώ από τους Γυναικείους Συνεταιρισμούς παράγεται εξαιρετικό βράσμα, επειδή δεν έχει καταφέρει να «συστηθεί» στο καταναλωτικό, αλλά και στο εξειδικευμένο κοινό (σεφ, μάγειρες, δημοσιογράφους γεύσης) ανάλογα, δεν έχει βρει την ανταπόκριση που του αξίζει. Σίγουρα, είναι ελπιδοφόρο το γεγονός ότι στο νησί παρατηρείται μία τάση για επαναφυτεύσεις συκιών.

Βράσμα σύκου,
ώρα να «συστηθεί»
εκ νέου στο κοινό

Αγουρίδα, προϊόν
με ξεχωριστή
οξύτητα και
μεγάλο «μύθο»

Σταφύλια

Ο ξινός χυμός, των άγουρων σταφυλιών, η λεγόμενη αγουρίδα, χρησιμοποιούνταν για αιώνες, σε όλη τη λεκάνη της Μεσογείου, όπως χρησιμοποιούμε σήμερα το λεμόνι. Σε όλη την ελληνική επικράτεια,

ειδικά σε περιοχές με πολλά αμπέλια, όπως η Λέσβος, η χρήση της αγουρίδας ήταν πολύ διαδεδομένη.

Στο νησί, παραδοσιακά, γινόταν χρήση της αγουρίδας, φρέσκια, στίβοντας τις άγουρες ρόγες στο φαγητό, κατά τους πρώτους καλοκαιρινούς μήνες, πριν ωριμάσουν τα σταφύλια και αναπτύξουν υψηλά σάκχαρα. Επίσης τη χρησιμοποιούσαν και καθ' όλη τη διάρκεια του χειμώνα, διατηρώντας την σε φιάλες, με λίγο ελαιόλαδο στην επιφάνεια της, για προστασία. Η αγουρίδα προσθέτει στο φαγητό μία ιδιαίτερη οξύτητα, διαφορετική και σαφώς ανώτερη από την επιθετική οξύτητα του λεμονιού. Αυτή η καταπληκτική τεχνική, η οποία σε συνδυασμό με το «μύθο» που μπορεί να έχει κάθε προϊόν που σχετίζεται με το σταφύλι, δυστυχώς δεν έχει τύχει εκμετάλλευσης στη Λέσβο.

Μία ολοένα αυξανόμενη αγορά την οποία θα μπορούσε να εκμεταλλευτεί η Λέσβος λόγω προϊόντων και παραδοσιακής τεχνογνωσίας είναι η αγορά των ποιοτικών ξιδιών και οξύμελων. Ξίδια από συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιού, οξύμελα με το τοπικό βραβευμένο μέλι, ή με αρωματικά βότανα που φύονται σε όλη την επικράτεια του νησιού, είναι μερικά από τα προϊόντα για τα οποία υπάρχουν πρώτες ύλες εξαιρετικής ποιότητας και η ζήτηση τους τόσο στην ελληνική, όσο και στη διεθνή αγορά είναι ολοένα αυξανόμενη.

Αχλάδια

Αξίζει να αναφερθεί και το σπάνιο πετιμέζι από αχλάδι που φτιάχνεται στο νησί. Σε άλλες χώρες που παρασκευάζεται, χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό στη ζαχαροπλαστική, αλλά και σε ανθρακούχα αναψυκτικά, τύπου γκαζόζα. Δυστυχώς, προς το παρόν, στη Λέσβο δεν τυποποιείται.

Τέλος, σχετικά με τα ξερά φρούτα, υπογραμμίζεται ότι, αυξάνεται συνεχώς η ζήτησή τους και καθιερώνονται στις αγορές της βόρειας Αμερικής και της δυτικής Ευρώπης ως super foods. Τα διάφορα σνακ που κυριαρχούν στην αγορά, βασίζονται σε πρώτες ύλες από ετήσια φυτά εντατικών καλλιεργειών, καλαμποκάλευρο (γαριδάκια) και πατάτα (τσίπς), τα οποία περιλαμβάνουν υπερβολικό αλάτι, κορεσμένα λιπαρά και συχνά, βελτιωτικά γεύσης. Στον αντίποδα, τα ξερά φρούτα, ως μία θρεπτική και υγιεινή τροφή κερδίζουν διαρκώς έδαφος.

Ξίδια και οξύμελα,
μια αγορά διαρκώς
αναπτυσσόμενη

Ξερά φρούτα,
super foods
για τη Δύση

Λαχανικά

Το περιβόλι της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας /
πρώτη ύλη για διάσημες σάλτσες / απλά λαχανικά
μετατρέπονται σε εδέσματα υψηλής γαστρονομίας

Το άφθονο νερό του νησιού, η ποιότητα του εδάφους, ο σωτήριος ήλιος και ο κόπος των ντόπιων, μετέτρεψε τη Λέσβο σε «περιβόλι της οθωμανικής αυτοκρατορίας», όπως μνημονεύεται σε κείμενα περιηγητών.

Το νησί ακόμη και σήμερα παράγει μία μεγάλη γκάμα εξαιρετικών λαχανικών, τα οποία καθορίζουν την τοπική γαστρονομία και γίνονται πρώτη ύλη για τις διάσημες σάλτσες που παράγονται στο νησί, από τοπικές οικοτεχνίες.

Αν και η **ντομάτα** ήρθε στην Ελλάδα στις αρχές του 19ου αιώνα υιοθετήθηκε και κυριάρχησε πάρα πολύ γρήγορα στην κουζίνα της Λέσβου. Στο νησί καλλιεργούνται πολλές ποικιλίες και εξασφαλίζουν την καταλληλότερη για κάθε χρήση: για σάλτσα, για γλυκό του κουταλιού, για γέμισμα. Οικοτεχνίες του νησιού παντρεύουν τη ντομάτα με ντόπιο ελαιόλαδο, ούζο, μανιτάρια, αλλά και με φρούτα, δημιουργώντας γεύσεις που ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο και κερδίζουν διεθνή βραβεία γεύσης.

Η ιστορία της **μελιτζάνας** ξεκινάει από την ινδική χερσόνησο και ταξίδεψε μέσω των Αράβων έως την Ευρώπη. Αγαπημένο έδεσμα των Οθωμανών, το «κρέας του φτωχού ανθρώπου», όπως το χαρακτήριζαν για αιώνες, βρήκε στη Λέσβο ιδανικές συνθήκες για να καλλιεργηθεί και μία περίοπτη θέση στη Μυτιληνιά κουζίνα. Μελιτζάνες μαγειρεμένες με χταπόδι, σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σβησμένες με κόκκινο κρασί, τσιγαρισμένες μελιτζάνες με ντόπια τυριά και αυγά στο φούρνο και το περίφημο ιμάμ μπαϊλντί με κρεμμύδια. Στην κοιλάδα της Πέτρας, στα βόρεια του νησιού, καλλιεργείται και η **λευκή μελιτζάνα** με την ιδιαίτερη και φίνα γεύση της.

Τα ταπεινά **νεροκρέμμυδα** μετατρέπονται στην κουζίνα της Λέσβου σε έδεσμα υψηλής γαστρονομίας. Τα **σουγάνια ή σογάνια**, γεμιστά κρεμμύδια με κιμά σβησμένο με κρασί, ρύζι και αρωματικά, θα τα βρείτε σε εστιατόρια και τα-

βέρνες σε όλο το νησί, να μοσχοβολούν κύμινο. Τα κρεμμύδια στο νησί γίνονται επίσης κρεμμυδοτηγανίτες ή τηγανιτέλια μέσα σε χυλό από αλεύρι.

Οι τοπικές ποικιλίες **κολοκυθιού** που καλλιεργούνται χαρακτηρίζονται από πολύ μεγάλη ανθοφορία, έτσι τα **κολοκυθολούλουδα** έχουν περίοπτη θέση στο Μυτιληνιό τραπέζι και στις ταβέρνες του νησιού.

Ένα ακόμη λαχανικό που βρίσκεται πολύ συχνά στο Μυτιληνιό τραπέζι είναι τα **αμπελοφάσουλα**. Εντυπωσιακά σε μέγεθος, τα αμπελοφάσουλα που καλλιεργούνται στη Λέσβο μπορεί να φτάσουν και τα 80 εκατοστά μήκος! Στις ταβέρνες του νησιού σερβίρονται βραστά με ντόπιο ελαιόλαδο, ξίδι ή λεμόνι.

Μεγάλο και αφράτο, το **λάχανο** που καλλιεργείται στο νησί, είναι ιδανικό για τα γεμιστά γιαπράκια που μαγειρεύονται σε όλη τη Λέσβο. Αγαπημένο χειμωνιάτικο φαγητό είναι ακόμη το λάχανο με κρέας και κυδώνια.

Ντόπιες ποικιλίες λαχανικών με τοπικά ονόματα, συμπληρώνουν την παλέτα των ζαρζαβατικών του νησιού. Μπάμιες, ρεπάνια, κιρβίζ, όπως λένε το ντόπιο σέλινο, παντζάρια, πατάτες, αντζούρια, μαρούλια, ρόκα και γλιστρίδα στην κουζίνα της Λέσβου, παραδίδουν μαθήματα γαστρονομικής τέχνης.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Μία πετυχημένη επένδυση στην παραγωγή και τυποποίηση σάλτσας ντομάτας, εκσυγχρονίζεται περαιτέρω, με τα εργαλεία του προγράμματος LEADER του ΠΑΑ, με επένδυση που ξεπερνάει τις 110 χιλιάδες ευρώ. Πολύτιμα βαζάκια με τοπικές ποικιλίες ντομάτας που καλλιεργούνται σε περιβόλια στους Λάμπους Μύλους και στο Πλωμάρι, χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα, θα μεταφέρουν τη γεύση του νησιού σε εστιάτορες και γκουρμέ ιδιώτες.





Μανιτάρια

Πευκίτες, κοκκνίτες, κμαρίτες, κρασίτες, αναρτκίτες & δροσίτες / Σύλλογος Μανιταρόφιλων / πανελλήνιες & παγκόσμιες καταγραφές / Γιορτές Μανιταριών & εκδηλώσεις μέσα στα δάση του νησιού / 100 βρώσιμα είδη

Τα μανιτάρια αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο του οικοσυστήματος της Λέσβου. Η εντυπωσιακή ποικιλία των επιμέρους οικοσυστημάτων και της βλάστησης του νησιού, το ήπιο κλίμα και οι άφθονες βροχοπτώσεις, ευνοούν την ανάπτυξη ποικίλων μορφών μυκητοχλωρίδας.

Μέχρι σήμερα έχουν ταυτοποιηθεί στη Λέσβο πάνω από 150 είδη μανιταριών, ενώ εκτιμάται ότι μια ενδελεχής έρευνα θα καταγράψει πάνω από 2 με 3 χιλιάδες είδη.

Τα μανιτάρια στο νησί φυτρώνουν και καρποφορούν από τους κήπους των σπιτιών, έως τις όχθες των ποταμών, και από τις παραθαλάσσιες περιοχές, έως τα σκιερά δάση του νησιού.

Πολύτιμη πηγή πρωτεΐνης, οι ντόπιοι τα γνώριζαν καλά και αποτελούσαν βασικό συστατικό της διατροφής τους. Χαρακτηριστικό της εξοικείωσης και της εκτεταμένης χρήσης τους στην Μυτιληνιά κουζίνα, είναι το πλήθος ονομάτων που συναντάμε στις διάφορες περιοχές του νησιού για το ίδιο είδος μανιταριού.

Από την αρχή των βροχοπτώσεων, δηλαδή αρχές Σεπτεμβρίου έως τις αρχές του καλοκαιριού υπάρχει συνεχής καρποφορία των μανιταριών σε όλο το νησί και οι έχοντες την κατάλληλη γνώση εξορμούν, με σεβασμό στη φύση, για να συλλέξουν μανιτάρια, εμπειρίες και να γνωρίσουν τους βιότοπους του νησιού.

Ο **Σύλλογος Μανιταρόφιλων** που δραστηριοποιείται στο νησί, κάνει συστηματική δουλειά σχετικά με την **μελέτη και ταυτοποίηση των μανιταριών**, δι-οργανώνει εκδρομές και σεμινάρια ευαισθητοποίησης και διάδοσης της μυκητολογικής γνώσης. Συχνά, σε συνεργασία με περιπατητικούς και ορειβατικούς συλλόγους πραγματοποιεί εκδηλώσεις αναγνώριση μανιταριών μέσα στο δάσος και Γιορτές Μανιταριών.

Ο Σύλλογος πλέον λειτουργεί κάτω απ' τη μεγάλη και φιλόξενη ομπρέλα του Μουσείου Φυσικής Ιστορίας Απολιθωμένου Δάσους Λέσβου και του φορέα, Λέσβος Παγκόσμιο Γεωπάρκο Unesco, και έχει στην ατζέντα του πρώτες πανελλήνιες καταγραφές και δύο παγκόσμιες καταγραφές, στα υπόγεια μανιτάρια, μία στον Λεπέτυμνο και μία στον Όλυμπο.

Από τα μανιτάρια που έχουν εντοπιστεί στο νησί, πάνω από 100 είδη είναι βρώσιμα. Τα πιο δημοφιλή είδη στη Λέσβο είναι οι άσπροι (*Russula delica*, *R. cloroides*) και οι κόκκινοι του πεύκου (*Lactarius deliciosus*, *L. sanguifluus*), τους οποίους συναντάμε και με τα ονόματα πευκίτες, κοκκνίτες, κμαρίτες, κρασίτες ή τσαμίτες. Οι αναρτκίτες ή λαγκαδιώτες (*Pleurotus fuscus* var. *ferulae*), οι λευκίτες (*Pleurotus ostreatus* και *Agrocybe cylindracea*), οι δροοσίτες (*Agaricus* sp.) και πολύ άλλοι. Στο νησί ψακουρίτες ή ψακίτες ονομάζονται τα μανιτάρια που δεν συλλέγονται.

Οι Μυτιληνιοί δηλώνουν ότι το μανιτάρι δεν είναι φαγητό. Είναι ευκαιρία για παρέα, συζήτηση και ...γευστική δοκιμή ούζου και οίνου. Κάθε μανιτάρι έχει και τον δικό του τρόπο μαγειρέματος. Φυσικά, τα τηγανητά μανιτάρια σε μυτιληνιό λάδι, κρατάνε τα σκήπτρα. Τα σερβίρουν με λίγο λεμόνι και ρίγανη, ενώ σε κάποιες περιοχές προσθέτουν και λίγο ξίδι. Στην κατσαρόλα, τα μαγειρεύουν κοκκινιστά και τα σβήνουν με κόκκινο κρασί, τα προσθέτουν στις γεμιστές πιπεριές και ντομάτες, αντί για κιμά, στις νησιτίσιμες πίτες και στα σφουγκάτα.



Ξηροί καρποί

Καστανιώνας, 11 χιλ. στρεμμάτων / Γιορτή του κάστανου στην Αγιάσο / καρύδια, μανταρινάτα & προσπέσματα

Ο τρίτος μεγαλύτερος ενιαίος καστανιώνας της Ελλάδας βρίσκεται στην καρδιά της Λέσβου, στην Αγιάσο και καταλαμβάνει έκταση 11 χιλ. στρεμμάτων. Τα μικρά και γλυκά κάστανα που καρποφορεί είναι από τα νοστιμότερα της χώρας και οι Γυναικείοι Συνεταιρισμοί τα αξιοποιούν, παρασκευάζοντας γλυκά του κουταλιού.

Το κάστανο της περιοχής γίνεται αφορμή για μία από τις κορυφαίες αγροτουριστικές γιορτές του νησιού. **Η γιορτή του Κάστανου της Αγιάσου**, που διοργανώνεται κάθε χρόνο το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου, συγκεντρώνει εκατοντάδες επισκέπτες, τόσο από το νησί, όσο και από τα γειτονικά παράλια της Τουρκίας. Καραβάκια με ταξιδιώτες φτάνουν στο νησί για να γευτούν τα τοπικά κάστανα, ψητά και βραστά, συνοδεύει κόκκινου κρασιού. Μουσικές, τραγούδια και χοροί, συμπληρώνουν αυτή τη σημαντική γιορτή της υπαίθρου, που δίνει αξία σ' ένα προϊόν της γης, δημιουργεί έναν νέο τρόπο εισοδήματος για τους ντόπιους και συνδέει τον πρωτογενή τομέα με τον τουρισμό.

Εκτός από καστανιές, η περιοχή του Ολύμπου είναι γεμάτη και από καρυδιές, με τα πολύτιμα **καρύδια** να χρησιμοποιούνται ευρέως στη ζαχαροπλαστική του νησιού.

Οι ξηροί καρποί που παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο στη Λεσβιακή γαστρονομία και κυρίως στη γαστρονομία που συνδέεται με τις σημαντικές στιγμές στη ζωή μιας οικογένειας, είναι τα **αμύγδαλα**. Μπακλαβού, τιμπλούδια, μπαλεζές και τα αμυγδαλωτά ή προσπέσματα, όπως τα λένε στο νησί, λόγω του ρόλου που έχουν ως «αγγελιοφόροι», αρραβώνων. Τα πιο απλά έχουν σχήμα μικρού αχλαδιού ενώ τα πιο περίτεχνα αντλούν έμπνευση από τα ανθέμια του αιολικού κιονόκρανου. Τα τελευταία χρόνια Γυναικείοι Συνεταιρισμοί φτιάχνουν και τα περίφημα μανταρινάτα, αμυγδαλωτά με χυμό και αιθέρια έλαια από ντόπια μανταρίνια.

ΙΔΕΕΣ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ



Αν και η παραγωγή του νησιού σε κάστανά είναι πολύ μεγάλη, δυστυχώς έως τώρα, τυποποιούνται μόνο ως γλυκό του κουταλιού.

Το βασικό προϊόν, σε σχέση με τα κάστανά, που ζητάει η αγορά σήμερα, είναι πουρές από κάστανά, ο οποίος χρησιμοποιείται ευρέως στη ζαχαροπλαστική και στη μαγειρική. Ο **πουρές κάστανου** είναι ένα προϊόν με υψηλότερη τιμή στο ράφι από το γλυκό του κουταλιού, η παρασκευή του κοστίζει λιγότερο και είναι λιγότερο χρονοβόρα. Στην ελληνική αγορά κυριαρχεί ο τούρκικος και ο καναδικός πουρές κάστανου.



Μέλι

Αέναος κύκλος ανθοφορίας / μέλι καστανιάς, μέλι ερείκης, ανθόμελα / βασιλικός πολτός, πρόπολη και κερήθρα μελιού

Η εντυπωσιακή βιοποικιλότητα που διαθέτει η Λέσβος και το μεράκι των μελισσοπαγωγών της, τα τελευταία χρόνια έχουν αναβιώσει την παράδοση παραγωγής εξαιρετικού μελιού στο νησί.

Παραγωγοί που εφαρμόζουν ορθές πρακτικές διαχείρισης της μελισσοκομικής διαδικασίας, με τη μικρότερη δυνατή επεξεργασία κατά τη διάρκεια της τυποποίησης, εξασφαλίζουν ένα **μοναδικό τοπικό προϊόν** που φέρνει την ποιικιλία των αρωμάτων της Λεσβιακής γης στο τραπέζι.

Ένας αέναος κύκλος ανθοφορίας, διαφορετικών φυτών, σχεδόν 12 μήνες το χρόνο, δίνει αδιάκοπα στα μελίσσια του νησιού το απαιτούμενο νέκταρ για να παράξουν το μέλι τους. Κατά τους ανοιξιάτικους μήνες τα άνθη από μηλιές, αχλαδιές, πορτοκαλιές, και ροδακινιές, στους οπωρώνες του νησιού, αλλά και από τα αγριολούλουδα, παπαρούνες και μαργαρίτες, που δημιουργούν ολάνθιστα χαλιά σε όλη τη Λέσβο, εξασφαλίζουν χρυσαφένια μέλια ανοιξιάτικης ανθοφορίας.

Αρχές Ιουνίου, το ανθισμένο καστανόδασος της Αγιάσου είναι υπεύθυνο για την πρώτη αμιγή ποικιλία μελιού που παράγεται στο νησί, το μέλι καστανιάς, με το έντονο άρωμα, το σκούρο του χρώμα και τη χαρακτηριστική υπόπικρη γεύση. Το **καστανόμελο** έχει φανατικούς φίλους λόγω της μακράς επίγευσής του και της έντασης στη γεύση του.

Τον Ιούλιο τα μελίσσια εκμεταλλεύονται τις ανθισμένες λυγαριές, ενώ τον Αύγουστο, τα μελιτώματα από τις άφθονες βελανιδιές και αμυγδαλιές σε συνδυασμό με το νέκταρ από τα ώριμα πια σύκα και σταφύλια υπόσχονται πλούσιο τρύγο μελιού στα τέλη του μήνα.

Τα άνθη από τον κισσό, το σπαράγγι και την ακονιζιά ή αλκουτζιά όπως τη λένε στο νησί, τρέφουν τις μέλισσες στις αρχές του φθινοπώρου.

Κυρίως η ταπεινή αλκουτζιά, που φυτρώνει στις άκρες των δρόμων και στα χέρσα χωράφια της Λέσβου, με τα κατακίτρινα άνθη της είναι ένα κατ' εξοχήν γυρεοδοτικό φυτό που εξασφαλίζει την τροφή των μελισσών σε μία περίοδο περιορισμένης ανθοφορίας.

Τους υπόλοιπους φθινοπωρινούς μήνες τα μελίσσια του νησιού τρυγούν στα δάση του νησιού και στους ολάνθιστους ερεικώνας της Λέσβου. Η ερείκη είναι ένα θαμνώδες φυτό, που με τα μικρά κωδωνοειδή της άνθη έλκει τις μέλισσες και αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα μελισσοκομικά φυτά στην Ελλάδα.

Ο ολάνθιστος ρεικώνας στη Καραβά βορειοανατολικά από το Μανταμάδο, εξασφαλίζει ένα από τα καλύτερα μέλια που κυκλοφορούν στην αγορά. Το **μέλι ερείκης**, η δεύτερη αμιγής ποικιλία μελιού που παράγεται στο νησί, έχει ιδιαίτερο άρωμα, πολύ υψηλή διατροφική αξία και αποτελεί εξαιρετικό τονωτικό για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Εκτός από εξαιρετικό μέλι, οι μελισσοπαραγωγοί του νησιού παράγουν γύρη, βασιλικό πολτό, πρόπολη και κερήθρα μελιού.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Με τη βοήθεια των εργαλείων που προσφέρει το πρόγραμμα LEADER του ΠΑΑ, και με χρηματοδότηση που φτάνει τα 150 χιλιάδες ευρώ, δύο επενδύσεις, που αφορούν στον εκσυγχρονισμό μίας μελισσοκομικής μονάδας στα Αλυφαντά και στην ίδρυση ενός μελισσοκομικού εργαστηρίου στο Σίγρι, τονώνουν τις κινήσεις για επώνυμο, συσκευασμένο εκλεκτό μέλι Λέσβου. «Η αυθεντική ουσία του τόπου, το απόσταγμα σε γεύση, χρώμα και άρωμα, όπως το τρυγούν οι φτερωτοί μεσάζοντες» του νησιού, μετατρέπεται σε πολύτιμο προϊόν και χαρίζει προστιθέμενη αξία στον τόπο.



Αρωματικά φυτά

Δεντρολίβανο, ρίγανη, φασκόμηλο, θυμάρι, θρούμπι, βαλσαμόχορτο / καϊνάρι / ελαιόλαδο με αρωματικά φυτά

Αρωματικά φυτά που φυτρώνουν μέσα στους ελαιώνες, τα περιβόλια και τις ακαλλιέργητες εκτάσεις του νησιού και ευωδιάζουν στη φύση της Λέσβου. Οι ντόπιοι τα χρησιμοποιούν στη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική και φτιάχνουν μ' αυτά θεραπευτικά ροφήματα που τα εμπλουτίζουν με το τοπικό μέλι.

Από τα πιο διάσημα και περιζήτητα ροφήματα της Λέσβου, που σερβίρεται στα καφενεία της Αγιάσου είναι το **καϊνάρ** ή **καϊνάρ**, τονωτικό αφέψημα από βότανα και μπαχαρικά με βαθύ κόκκινο χρώμα. *Kaynar* στα τούρκικα σημαίνει «βραστός» και είναι ένα ρόφημα διαδεδομένο στη νότια Τουρκία και στην περιοχή των Αδάνων. Γίνεται με τσάι του βουνού, φασκόμηλο, ξυλάκια κανέλας, μπαχάρι, γαρίφαλο, φλούδες πορτοκαλιού, πιπερόριζα και ρίζα γκαλανγκά. Πριν σερβιριστεί **πασπαλίζεται με τριμμένο καρύδι** και γλυκαίνεται με ζάχαρη ή μέλι.

Λιγότερο περίπλοκα, αλλά εξίσου θεραπευτικά είναι τα ροφήματα από φλαμούρι, χαμομήλι, φασκόμηλο, φλισκούνι και τσάι του βουνού που υπάρχουν άφθονα στο νησί. Τα αρώματα της ρίγανης, του δυόσμου, του θυμαριού, του δεντρολίβανου και του μάραθου, κυριαρχούν στην κουζίνα του νησιού.

Με τη φιλοσοφία LEADER

Με τοπική αναπτυξιακή στρατηγική και εστιασμένες παρεμβάσεις, το LEADER του ΠΑΑ, ενισχύει τον σημαντικό τομέα των αρωματικών φυτών του νησιού.

Μία επένδυση, που αφορά στην ίδρυση μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών και μία δεύτερη επένδυση, για μονάδα παραγωγής αρωματικών φυτών και ελαιολάδου με αρωματικά φυτά, ύψους άνω των 700 χιλιάδων ευρώ, τονώνουν σημαντικά έναν τομέα όπου αξιοποιείται η πλούσια βιοποικιλότητα του νησιού και δημιουργούνται προϊόντα που απαντούν στις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες.

Πρόγραμμα LEADER του ΠΑΑ

- με 12 συνεταιριστικά σχήματα στην μεταποίηση – τυποποίηση & εμπορία
- με 42 επενδύσεις, που ξεπερνούν τα 10 εκατ. ευρώ, στον τομέα της παραγωγής και μεταποίησης τροφίμων
- με 40 επενδύσεις, ύψους 8 εκατ. ευρώ, στον τομέα του τουρισμού
- με περισσότερες από 30 επενδύσεις, ύψους 5 εκατ. ευρώ, στον τομέα της εστίασης

ενδυναμώνουμε την περιφέρεια & ενισχύουμε την κοινωνική ανθεκτικότητα

Με τοπική αναπτυξιακή στρατηγική & εστιασμένες παρεμβάσεις, δημιουργούμε συνθήκες βιώσιμης ανάπτυξης

Ενισχύουμε την απασχόληση, μειώνουμε το κόστος παραγωγής και δημιουργούμε ανταγωνιστικά προϊόντα και υπηρεσίες

Τα προϊόντα του πρωτογενούς τομέα, αποκτούν ταυτότητα & περιβαλλοντικό πρόσημο

Επώνυμα προϊόντα από τη Λέσβο, ταξιδεύουν σ' όλον τον πλανήτη

Δημιουργούμε προστιθέμενη αξία στον τόπο

Επιχειρείν αγροτικά

Προστιθέμενη αξία
με όραμα & οδηγό
το LEADER

ανταγωνιστικότητα |
ανθεκτικότητα | εξωστρέφεια |
συνεργασία | διαφοροποίηση |
βιωσιμότητα | αειφορία |
αποτελεσματικότητα |
επισκέψιμοι χώροι παραγωγής |
αναζωογόνηση οικισμών |
νέες θέσεις εργασίας

Επενδύσεις στον τομέα Αγροδιατροφή - Μεταποίηση

9 συνεταιριστικά
σχήματα

21 ιδιωτικές
επενδύσεις

30 ΕΡΓΑ
ΣΥΝΟΛΙΚΑ

Συνολικές επενδύσεις στον τομέα:
περισσότερα από 10 εκατ. ευρώ



Τέσσερις Ελαιουργικοί Συνεταιρισμοί και πέντε ιδιωτικά ελαιοτριβεία - τυποποιητήρια, εκσυγχρονίστηκαν με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας. Έτσι, βελτίωσαν την ποιότητα του ελαιολάδου τους, αύξησαν την παραγωγή τους και το ποσοστό του τυποποιημένου ελαιολάδου, δημιούργησαν επισκέψιμους χώρους για γευσιγνωσίες και οργανωμένα πωλητήρια και είδαν το λάδι του νησιού να κερδίζει προστιθέμενη αξία και να ταξιδεύει στα πέρατα του κόσμου







Δύο ποτοποιίες στο Πλωμάρι & τον Παπάδο Γέρας, εκσυγχρονίστηκαν, εξοπλίστηκαν με γεννήτριες και διαμόρφωσαν επισκέψιμους χώρους. Τα καινούρια μηχανήματα ελαχιστοποίησαν τους χρόνους τυποποίησης, με αποτέλεσμα τη σημαντική αύξηση της παραγωγής





Ένα εξαιρετικό παράδειγμα κοινωνικής επιχειρηματικότητας έγινε πραγματικότητα στην Ανεμότια. Ένα Συνεταιριστικό Οινοποιείο, με χώρο γευσιγνωσίας και ετήσια παραγωγή 30.000 φιαλών, δημιούργησε καινούριες θέσεις εργασίας και έδωσε ζωή σ' ένα μικρό οικισμό



Η ίδρυση ενός επισκέψιμου
ζυθοποιείου, στο Σίγρι, με
φρέσκιες, απαστερίωτες
μπίρες, όπου το κοινό μυείται
στην κουλτούρα της κραφτ
μπίρας, έφερε ήδη στην πόρτα
του επισκέπτες από 55 χώρες



TYPI



Λαδοτύρι, κασέρι, φέτα, τυροβολάκι, κεφαλοτύρι, γιαούρτι. Για να υποστηριχθεί ο πλούτος των γαλακτοκομικών προϊόντων του νησιού, ιδρύθηκε ένα ακόμη συνεταιριστικό τυροκομείο, ενώ εκσυγχρονίστηκε ένα παλαιότερο. Επίσης, εκσυγχρονίστηκαν έξι προϋπάρχουσες πετυχημένες ιδιωτικές τυροκομικές επενδύσεις, δημιουργήθηκε ένα ακόμη ιδιωτικό τυροκομείο, και τέλος, μια μονάδα παραγωγής γιαουρτιού έγινε πραγματικότητα και τυποποιεί τα καινούρια της προϊόντα





Τρεις κομβικές κινήσεις ενίσχυσης της κτηνοτροφικής παραγωγής της Λέσβου: πλήρης εκσυγχρονισμός μιας μονάδα επεξεργασίας επώνυμων κρεατοσκευασμάτων και αλλαντικών. Παράλληλα, ένα συνεταιριστικό σχήμα του νησιού ίδρυσε μία μονάδα παραγωγής ζωοτροφών, ενώ ένα δεύτερο συνεταιριστικό σχήμα, επέκτεινε την προϋπάρχουσα μονάδα του και εκσυγχρόνισε το παραληπττήριο γάλακτος. Με αποτέλεσμα, πρακτικά οφέλη σε εκατοντάδες κτηνοτρόφους σε όλο το νησί





Ο εκσυγχρονισμός
μίας μονάδας
παραγωγής σάλτσας,
προϊόντων ντομάτας
και τυποποίησης
ελιών, είχε ως
αποτέλεσμα την
κάθετη αύξησης
της παραγωγής,
τη δημιουργία
καινούριων κωδικών
και την άνοδο των
εξαγωγών



Δύο βιολογικά τυποποιητήρια μελιού, έγιναν πιο “πράσινα” με πράσινη ενέργεια και μηχανήματα που επιτρέπουν την εφαρμογή βιολογικής μελισσοκομίας. Ταυτόχρονα, τα σύγχρονα μηχανήματα τυποποίησης, οδήγησαν σε αύξηση πωλήσεων και εξαγωγών



ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ

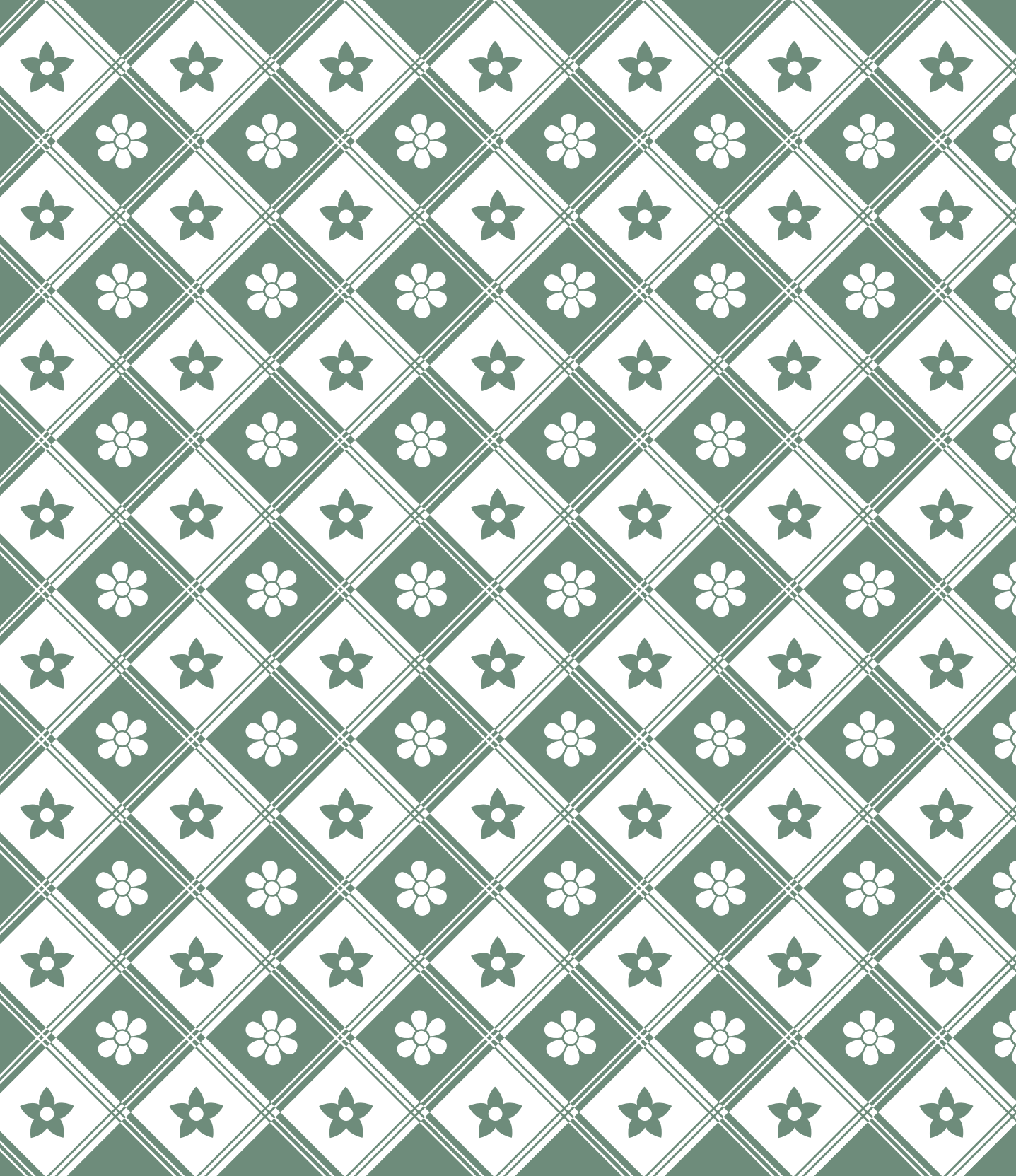


Μία υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας & συσκευασίας αρωματικών & φαρμακευτικών φυτών, η μοναδική σε όλο το νησί, ιδρύθηκε στην Αγία Παρασκευή

Σταθμοί ανάπτυξης



Το 2006 φανταστήκαμε μία διαφορετική Λέσβο
Το 2025 το αποτέλεσμα δικαιώνει τη φαντασία μας



...Επιχειρείν

Τα παραδοσιακά προϊόντα μπορεί
να κρύβουν επιχειρηματικές ευκαιρίες.

Η ιστορία και η παράδοση
προσδίδουν υπεραξία.

Ο γαστρονομικός τουρισμός
ως αυτόνομο προϊόν.

Η γαστρονομία αναβαθμίζει
την ταξιδιωτική εμπειρία.

**Εστιάτορες και ξενοδόχοι, πρεσβευτές
της τοπικής γαστρονομίας.**

Έμπνευση από την παράδοση,
αλλά αποφυγή των κλισέ.

Ετικέτα, ο σιωπηλός πωλητής.

**Ο «γαστρονομικός πατριωτισμός»
επιβραβεύεται οικονομικά.**

Το ελληνικό πρωινό είναι θέμα
κουλτούρας και όχι κόστους.

Παράδοση και τοπικά προϊόντα

Η παράδοση μας πάει μπροστά;

Κάθε συζήτηση για τα τοπικά προϊόντα, θέτει αυτόματα στο τραπέζι, το ζήτημα της σύνδεσης τους με την παράδοση. Ταυτόχρονα προκύπτουν μία σειρά ερωτήσεων που σχετίζονται με την αναγκαιότητα παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων, τη δυνατότητα ύπαρξής τους στη σημερινή αγορά, την ανάγκη τροποποιήσεων τους κ.α. Μελετώντας την περίπτωση της Λέσβου, ενός τόπου με μεγάλη και έντονη γαστρονομική παράδοση, συστηματοποιήσαμε και απαντάμε στα κυριότερα ερωτήματα που προέκυψαν:

Έχει νόημα να παράγουμε και να επενδύουμε σε παραδοσιακά προϊόντα;

Η παράδοση και τα προϊόντα της, συχνά, κρύβουν εκπλήξεις που μπορούν να μετατραπούν σε επιχειρηματικές ευκαιρίες.

Τα παραδοσιακά προϊόντα, απαντούν στις σύγχρονες ανάγκες;

Πολύ συχνά απαντούν και μάλιστα με τον ιδανικότερο τρόπο. Το γεγονός, όμως, ότι ένα προϊόν είναι παραδοσιακό, δεν σημαίνει αυτόματα, ότι έχει νόημα να παρασκευαστεί. Πολλά προϊόντα συνδέονται με ανάγκες και συνήθειες, οριστικά παρωχημένες.

Ακόμη και όταν καλύπτουν σύγχρονες ανάγκες, μήπως πρέπει να τα «συστήσουμε» εκ νέου στο καταναλωτικό κοινό;

Συχνότατα ναι! Μόνο η έμπνευση από την παράδοση και η δημιουργία ενός προϊόντος δεν αρκεί, για την επιτυχία του. Πολλές φορές, ένα παραδοσιακό προϊόν, πρέπει να «μιλήσει» εκ νέου, σχετικά με τις ιδιότητες, τις χρήσεις και τις δυνατότητές του, ώστε να μπορέσει να το γνωρίσει ο σύγχρονος καταναλωτής. Πολλά εξαιρετικά παραδοσιακά προϊόντα «ναυάγησαν», γιατί οι καταναλωτές δεν προσεγγίστηκαν με τον σωστό τρόπο.

Μπορεί η παράδοση να λειτουργήσει εγκλωβιστικά;

Πολλές φορές! Ειδικά όταν παράγεται ένα προϊόν, με κύριο γνώμονα, το γεγονός ότι «είναι παραδοσιακό», χωρίς άλλο κριτήριο. Επίσης, η αγορά συχνά ζητάει, με βάση μία παραδοσιακή πρώτη ύλη, ένα τελείως καινούριο προϊόν. Αν εγκλωβιστούμε στην παράδοση, κινδυνεύουμε να μην αντιληφθούμε τα «καινούρια καλέσματα» της αγοράς.

Το εύκολο και το φθηνό, συχνά κοστίζει ακριβά

Η ταμπέλα του παραδοσιακού σ' ένα προϊόν, δεν μπορεί να λειτουργήσει ως κολυπήθρα του Σιλβάμ για τα μειονεκτήματά του. Ένα προϊόν με κακές πρώτες ύλες ή κακοφτιαγμένο, δεν «σώζεται» επειδή είναι παραδοσιακό. Ακόμη και αν, λόγω της παραδοσιακότητας του, καταφέρνει και πουλάει, μακροχρόνια, τόσο η επιχείρηση που το παράγει όσο και ο τόπος στον οποίο παράγεται, θα το πληρώσουν μάλλον... ακριβά! Στην παγκοσμιοποιημένη αγορά του σήμερα, υπάρχουν οικονομίες που εξειδικεύονται στην παραγωγή φθηνών πραγμάτων. Επειδή, είναι αδύνατο να τις συναγωνιστούμε στο χαμηλό κόστος, το μόνο που μας μένει είναι να παράγουμε προϊόντα, παραδοσιακά ή μη, υψηλής ποιότητας.

Ποιο, τελικά, είναι το μεγάλο πλεονέκτημα των παραδοσιακών προϊόντων; Έχει νόημα να επιμένουμε τόσο σε αυτά;

Τα παραδοσιακά προϊόντα έχουν ένα μεγάλο πλεονέκτημα. «Κουβαλούν» στοιχεία από τη λαϊκή παράδοση, τα ιστορικά γεγονότα, τα ήθη και τα έθιμα, τη μυθολογία μίας περιοχής. Η ιστορία και η παράδοση προσδίδουν υπεραξία ακόμη και στα πιο «πεζά» προϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων, και επομένως τα βοηθούν να διαφοροποιηθούν από τον ανταγωνισμό.





Πρώθηση - marketing τοπικών προϊόντων

Ο αγώνας για μία θέση στο ράφι

Τα προϊόντα που παράγονται και τυποποιούνται στη Λέσβο, δημιουργούνται από μεγάλες μονάδες, κυρίως ελαιοτριβεία, αποσταγματοποιία και τυροκομεία, μικρότερες βιοτεχνίες, αλλά και μικρές οικοτεχνίες. Εξέχοντα ρόλο παίζουν και οι Γυναικείοι Συνεταιρισμοί.

Οι συσκευασίες των προϊόντων τους καλύπτουν μία ευρεία γκάμα επιλογών. Από καλαίσθητες – διαχρονικές συσκευασίες, αναπόσπαστα δεμένες με το προϊόν, έως ατυχείς απόπειρες με ελλειμματικές πληροφορίες και λανθασμένα μηνύματα. Το συχνότερο ατόπημα είναι, να αντιμετωπίζεται η συσκευασία ως «αναγκαίο κακό», ενώ μπορεί να αποτελέσει ένα **σημαντικότατο εργαλείο πρώθησης του προϊόντος**. Και ως «αναγκαίο κακό», να επιλύεται το θέμα «εσωτερικά», από την επιχείρηση, και όχι από επαγγελματίες.

Για ιστορικούς λόγους, αξίζει να σημειωθεί ότι οι εξωστρεφείς επιχειρήσεις της Λέσβου, που άνθιζαν τέλη του 19ου και αρχές του 20ου, έχουν να επιδείξουν εμβληματικές συσκευασίες, πραγματικά μαθήματα μάρκετινγκ.

Σε μία προσπάθεια να συνοψιστούν οι (απολύτως) βασικές αρχές σχετικά με τη συσκευασία και τα τοπικά προϊόντα μπορούν να ειπωθούν τα εξής:

Σε πόσα λεπτά κρινόμαστε;

Μια συσκευασία στο σούπερ-μάρκετ έχει τρία το πολύ δευτερόλεπτα να τραβήξει την προσοχή του καταναλωτή. Είναι πολύτιμα αν σκεφτούμε ότι στο ράφι του σούπερ-μάρκετ, γίνεται το 70% των επιλογών των καταναλωτών.

Πρακτικές πληροφορίες της συσκευασίας

Η συσκευασία πρέπει κατ' αρχήν να δώσει πληροφορίες για το προϊόν. Ειδικά αν είναι άγνωστο στο πλατύ κοινό, όπως πολύ συχνά συμβαίνει με τα παραδοσιακά προϊόντα, πρέπει να αναφέρει αναλυτικά στοιχεία για τη χρήση του. Πρέπει να

αναφέρει ακόμη, τα συστατικά, τον παραγωγό και τον τυποποιητή, την ημερομηνία λήξης και τις ιδανικές συνθήκες συντήρησης του. Επίσης, οφείλει να προστατεύσει το προϊόν, να διευκολύνει τη χρήση του και να επιμηκύνει τη ζωή του.

Ουσιαστικές πληροφορίες της συσκευασίας

Ταυτόχρονα όμως, η συσκευασία, πρέπει να ξεχωρίζει μες στην πολυφωνία του ραφιού και να τραβήξει την προσοχή του καταναλωτή.

Έρευνες, σχετικά με την καταναλωτική συμπεριφορά, έχουν δείξει ότι οι μισές επιλογές μας βασίζονται στο συναίσθημα, ειδικά όταν είμαστε αναποφάσιστοι και πρέπει να επιλέξουμε ανάμεσα σε δύο μάρκες.

Όταν βρισκόμαστε σ' ένα διάδρομο με εκατοντάδες προϊόντα να μας κοιτάζουν από τα ράφια, ο εγκέφαλος αρχίζει αυτόματα να συγκρίνει και να συσχετίζει. Συσχετίζουμε ένα προϊόν με τη διαφήμισή του, με τους ανθρώπους που γνωρίζουμε και χρησιμοποιούν παρόμοια προϊόντα, αλλά κυρίως με τη συσκευασία και ό,τι αυτή εκπέμπει: κομψότητα, κακογουστιά, απλότητα, απόλαυση, ασφάλεια, περιπέτεια, προχειρότητα κ.α.

Η κρίση μας ωθεί προς τα «εμπρός» και προς τα «έξω»

Αν και φαινομενικά είναι αντιφατικό, από την έναρξη της κρίσης στη χώρα μας, οι συσκευασίες των ελληνικών προϊόντων συνεχώς βελτιώνονται. Αυτό οφείλεται κατ' αρχήν στην επιτακτικότερη ανάγκη να εξαντληθούν όλες οι δυνατότητες για αύξηση των πωλήσεων. Σε συνθήκες οικονομικής κρίσης το ερώτημα «πώς θα γίνω καλύτερος;», τίθεται ολοένα και πιο συχνά. Κατά δεύτερον οφείλεται στην εξωστρέφεια, η οποία χαρακτηρίζει αναγκαστικά, όλο και περισσότερες επιχειρήσεις. Για να διεκδικήσει κανείς μία θέση στα ράφια του εξωτερικού, πρέπει να έχει και την ανάλογη συσκευασία.

Οι «μικροί» κερδίζουν

Στο θέμα της συσκευασίας, οι μικρές επιχειρήσεις έχουν σημαντικά πλεονεκτήματα. Προϊόντα που δεν ρισκάρουν μεγάλα μπάζετ μπορούν να είναι πιο επιθετικά από άποψη design και πιο αποδεσμευμένα από τα κλισέ του marketing. Και με αυτό τον τρόπο μπορούν πιο εύκολα να κάνουν τη διαφορά. Οι μεγαλύτερες επιχειρήσεις είναι, εκ των πραγμάτων, πιο δυσκίνητες και πιο περιορισμένες στα στενά πλαίσια του marketing. Οι «μικροί» μπορούν να λειτουργήσουν πολύ πιο ελεύθερα.

Το παρελθόν...

Τις δεκαετίες του '80 και του '90 οι designers επιστράτευαν αστραφτερά αλουμινόχαρτα, κέρινες σφραγίδες, πολύχρωμα χαρτιά, νέα και εντυπωσιακά υλικά.

το παρόν...

Με τη στροφή στην οικολογία, ο σύγχρονος, ενημερωμένος καταναλωτής προτιμά συσκευασίες που σέβονται το περιβάλλον και ανακυκλώνονται.

...και το μέλλον

Το μέλλον είναι ήδη εδώ! Και διαγράφεται εξαιρετικό, τουλάχιστον για όσους εμπιστεύονται σωστούς επαγγελματίες. Εδώ και δεκαπέντε χρόνια το branding των ελληνικών προϊόντων έχει απογειωθεί. Ακόμη και μεσαίες και μικρές επιχειρήσεις, αξιοποιούν την ευελιξία τους αλλά και τα χρηματοδοτικά εργαλεία, του LEADER συμπεριλαμβανομένου, και δημιουργούν ισχυρές και καλαίσθητες παρουσίες, άξιες να σταθούν σε οποιοδήποτε ράφι σε όλο τον πλανήτη. Ελληνικά brands κερδίζουν πανηγυρικά βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις για το design της συσκευασίας τροφίμων. Τα ελληνικά δημιουργικά γραφεία εργάζονται και αναλαμβάνουν επιχειρήσεις σε όλο τον κόσμο, σαρώνοντας τα διεθνή βραβεία. Τα ελληνικά προϊόντα είναι πλέον περήφανα, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και για την παρουσία τους.





Γαστρονομικός τουρισμός ως εργαλείο τοπικής ανάπτυξης*

Ποια είναι η σχέση της Γαστρονομίας με τον τουρισμό

Η σχέση της γαστρονομίας με τον τουρισμό είναι αρκετά σύνθετη, αφού το φαγητό υπεισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με διαφόρους τρόπους. Πιο συγκεκριμένα:

- Η προσφορά καλής κουζίνας αποτελεί απόλαυση, εμπειρία, τμήμα της πολιτιστικής ταυτότητας ενός τόπου και συνεπώς, μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα, ανεξάρτητα εάν έχει κάποιο ειδικό ενδιαφέρον για τη γαστρονομία
- Αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των καταναλωτών, οι οποίοι επιθυμούν να μάθουν περισσότερα για την τοπική γαστρονομία, χωρίς απαραίτητα αυτό να αποτελεί το κύριο ταξιδιωτικό τους κίνητρο.
- Υπάρχουν, τέλος, τουρίστες που έχουν ως αποκλειστικό ταξιδιωτικό κίνητρο την άσκηση δραστηριοτήτων γαστρονομικού ενδιαφέροντος. Αυτή η μορφή τουρισμού ορίζεται ως γαστροτουρισμός. Οι «γαστροτουρίστες» ταξιδεύουν με σκοπό να ανακαλύψουν νέες γεύσεις και να απολαύσουν τοπική ή/και υψηλού επιπέδου γαστρονομία, εμβαθύνοντας παράλληλα στην ιστορία και τις παραδόσεις του προορισμού.

Συνεπώς, η γαστρονομία υπεισέρχεται με διττό τρόπο στη συζήτηση για τον τουρισμό:

- αναβαθμίζει την ταξιδιωτική εμπειρία για όλους ανεξαιρέτως τους τουρίστες
- αποτελεί σημαντικό πόλο έλξης για εύπορους τουρίστες ειδικού ενδιαφέροντος, τους γαστροτουρίστες.

* Για το κεφάλαιο Γαστρονομικός τουρισμός ως εργαλείο τοπικής ανάπτυξης, αντλήθηκαν πολύτιμα στοιχεία από τις πληρέστερες μελέτες που διεξάγουν ο ΣΕΤΕ (Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων) και το ΞΕΕ (Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας), και αποτελούν σημαντικό εργαλείο για τους επαγγελματίες του τουρισμού.

Πολιτιστικός τουρισμός - γαστρονομικός τουρισμός - οινικός τουρισμός

Όταν μιλάμε για γαστρονομικό τουρισμό αναφερόμαστε ουσιαστικά σε μια υποκατηγορία του πολιτιστικού τουρισμού, καθώς η γαστρονομία θεωρείται πολιτιστική έκφραση. Σε αυτό το είδος τουρισμού, που αποτελεί μια από τις κυρίαρχες τάσεις παγκοσμίως, οι ταξιδιώτες επιδιώκουν να βιώσουν μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες.

Ο γαστρονομικός τουρισμός – συστατικό του οποίου αποτελεί και ο οινικός τουρισμός – είναι ένα σημαντικό «κανάλι», μέσα απ' το οποίο υπάρχει δυνατότητα να διοχετευτούν τα τοπικά προϊόντα, αλλά και να διαφημιστούν, ταυτόχρονα. Αποτελεί το «πάντρεμα» των ποιοτικών τοπικών προϊόντων με το τουριστικό προϊόν, στο οποίο στηρίζεται ένα σημαντικό κομμάτι της τοπικής οικονομίας της Λέσβου. Ένα ακόμη «προσόν» του γαστρονομικού τουρισμού είναι ότι συμβάλει σημαντικά στην επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου.

Ποιοι επιλέγουν το Γαστρονομικό τουρισμό

Το προφίλ των γαστροτουριστών σύμφωνα με τα αποτελέσματα δύο ερευνών* έχει ως εξής:

- Ηλικίες: (κυρίως) 30-50 ετών & (δευτερευόντως) 51-64 ετών
- Επαγγελματικά καταξιωμένοι
- Υψηλότερο διαθέσιμο εισόδημα από το μέσο τουρίστα
- Υψηλότερο μορφωτικό επίπεδο από το μέσο τουρίστα
- Περιπετειώδεις και έμπειροι ταξιδιώτες
- Ενδιαφέρονται για τον πολιτισμό του προορισμού
- Δαπανούν μεγάλο ποσοστό του ταξιδιωτικού προϋπολογισμού σε δραστηριότητες γαστρονομικού ενδιαφέροντος

Οι βασικές χώρες προέλευσης των γαστροτουριστών είναι:

- | | |
|------------|------------|
| • Η.Π.Α. | • Ισπανία |
| • Γαλλία | • Ολλανδία |
| • Ιταλία | • Βρετανία |
| • Γερμανία | |

* Travel Industry Association 2017, Comprehensive Culinary Travel Survey Provides Insights on Food and Wine Travelers, Washington.

Mintel 2019, Gastronomic Tourism-International, Travel & Tourism Analyst/ No4.

Υπογραμμίζεται ότι στις παραπάνω χώρες περιλαμβάνονται οι κυριότερες αγορές του ελληνικού τουρισμού, καθώς επίσης και κάποιες από τις βασικές αγορές του τουρισμού της Λέσβου.

Γαστρονομικός πατριωτισμός

Ο «γαστρονομικός πατριωτισμός», η χρήση δηλαδή τοπικών προϊόντων και η ανάδειξη της τοπικής κουζίνας, ανταμείβεται πάντα πλουσιοπάροχα. Όσο πιο «τοπικές» είναι οι εμπειρίες που βιώνει ένας τουρίστας, τόσο πιο μοναδικές είναι. Συνεπώς είναι εμπειρίες που προτίθεται να τις πληρώσει υψηλότερα και αναζητεί να τις επαναλάβει.

Περιττεύει να υπογραμμιστεί το γεγονός, ότι οτιδήποτε τοπικό πρέπει πρώτα από όλα να είναι υψηλού επιπέδου. Ένα ακόμη σημαντικό προνόμιο του «γαστρονομικού πατριωτισμού» είναι ότι οι επιχειρήσεις και οι περιοχές που τον υποστηρίζουν, απολαμβάνουν, σε μεγάλο βαθμό, δωρεάν προβολή από τα μέσα ενημέρωσης. Από τον εξειδικευμένο τύπο γαστρονομίας, τους ταξιδιωτικούς οδηγούς και το διαδίκτυο, εξασφαλίζοντας έτσι πρόσθετη πελατεία, μεγαλύτερης διάρκειας σεζόν και υψηλότερα κέρδη.

Εστιάτορες και ξενοδόχοι, πρεσβευτές της τοπικής γαστρονομίας

Η Ελλάδα αν και στηρίζει την οικονομία της σε μεγάλο βαθμό στον τουρισμό, σε πολλούς τουριστικούς προορισμούς της, υπάρχει έλλειμμα ποιότητας και εντοπιότητας στην κουζίνα των εστιατορίων και ακόμη περισσότερο των καταλυμάτων. Ελάχιστοι είναι οι εστιάτορες και ξενοδόχοι που νιώθουν πρεσβευτές της τοπικής γαστρονομίας, ειδικά στους προορισμούς που υποστήριξαν μοντέλα αλόγιστης τουριστικής ανάπτυξης.

Η Λέσβος, προορισμός που έμεινε μακριά από την λαίλαπα του μαζικού τουρισμού, η οποία χαρακτήρισε την τουριστική ανάπτυξη των περασμένων δεκαετιών στη χώρα μας, έχει ένα πολύ σημαντικό συγκριτικό πλεονέκτημα, στο να αναδειχθεί κορυφαίος γαστρονομικός προορισμός.

Χαρτοφυλάκιο τουριστικών προϊόντων

Η γαστρονομία θα πρέπει να αντιμετωπιστεί ως τουριστικό προϊόν και συνεπώς να ενταχθεί στο «χαρτοφυλάκιο» των προϊόντων του τουρισμού κάθε τόπου. Η ανάπτυξή της ως τουριστικού προϊόντος δεν απαιτεί επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και πάγια. Ειδικά σε περιοχές όπως η Λέσβος, η οποία διαθέτει εξαιρετικά

τοπικά προϊόντα, κουζίνα με ντοπιολαλιά και συνταγές που εύκολα μπορούν να επενδυθούν «με μύθους», αυτό που χρειάζεται είναι κυρίως συνέργειες μεταξύ επιχειρηματιών και επενδύσεις σε ενέργειες μάρκετινγκ.

Περιεχόμενο του «χαρτοφυλακίου»

Η γαστρονομία ως τουριστικό προϊόν διευρύνεται και πέρα από το συνδυασμό καλού φαγητού με καλό ούζο, κρασί ή άλλα ποτά. Περιλαμβάνει ακόμη:

- τη συμμετοχή σε μαθήματα μαγειρικής,
- την αγορά τοπικών προϊόντων γαστρονομίας,
- την επίσκεψη σε τοπικές αγορές τροφίμων και χώρους παραγωγής (οινοποιεία, αποσταγματοποιεία),
- τη συμμετοχή σε γαστρονομικές γιορτές και φεστιβάλ,
- την πραγματοποίηση θεματικών περιηγήσεων (δρόμοι της ελιάς, του κρασιού, κ.ά.)

Ειδικότερα για τα μαθήματα και τα σεμινάρια, η εμπειρία υποδεικνύει ότι γνωρίζουν πολύ μεγάλη διάδοση. Μαθήματα μαγειρικής, γευσιγνωσίας και οινογνωσίας, το οποία διοργανώνονται για τους τουρίστες, από ξενοδόχους, εστι-άτορες, οινοποιούς & αποσταγματοποιούς, τοπικούς φορείς ή εξειδικευμένους tour operators και έχουν διάρκεια από λίγες ώρες έως αρκετές ημέρες.

Η δυνατότητα επίσκεψης χώρων παραγωγής, (οινοποιεία, φάρμες, μύλοι, ελαιοτριβεία, τυροκομεία) αποτελεί για πολλούς φίλους της γαστρονομίας μια συναρπαστική δραστηριότητα. Παρακολουθούν τη διαδικασία παραγωγής των αγαπημένων τους προϊόντων και αποκτούν εμπειρίες που απευθύνονται άμεσα στις αισθήσεις: μπορούν να γευτούν, να μυρίσουν, να αγγίξουν το παραγόμενο προϊόν, να «λερώσουν» τα χέρια τους ή να χειριστούν ένα εργαλείο.

Οι γαστρονομικές γιορτές και τα φεστιβάλ γεύσης, είναι ένα ακόμη πολύ δυνατό «χαρτί» του «γαστρονομικού χαρτοφυλακίου», το οποίο μεταξύ άλλων, αναδεικνύει όψεις του τοπικού πολιτισμού. Η γαστρονομία αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο του καθημερινού πολιτισμού των κατοίκων του προορισμού. Μέσα από τα στοιχεία της λαϊκής παράδοσης, τα ιστορικά γεγονότα, τα ήθη, τα έθιμα και τη μυθολογία, πηγάζουν συναρπαστικές αφηγήσεις, που όταν ενσωματωθούν στο τοπικό «χαρτοφυλάκιο», το καθιστούν πιο ελκυστικό κι ενδιαφέρον, σε ένα διεθνές κοινό. Η υπεραξία που κερδίζουν, τόσο τα προϊόντα,

όσο και ο ίδιος ο τόπος, είναι μεγάλη και αποτελεί σημαντική βοήθεια, ώστε ο προορισμός να διαφοροποιηθεί από τον ανταγωνισμό.

Αξίζει να αναφερθεί εδώ, ένα από τα συχνότερα λάθη που σημειώνονται σε σχέση με αυτές τις εκδηλώσεις. Πολύ συχνά γαστρονομικές γιορτές ή πανηγύρια, θησαυροί πολιτιστικού πλούτου, κοινοποιούνται στο κοινό την τελευταία στιγμή, ή δεν φτάνουν ποτέ στ' αυτιά των τουριστών και των tour operators. Είναι πολύ σημαντικό, το ημερολόγιο γαστρονομικών εκδηλώσεων του νησιού, να είναι εγκαίρως καταρτισμένο και κοινοποιημένο σε όλους του φορείς του τουρισμού, ώστε να είναι δυνατή η αξιοποίησή του.

«Γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο» της Λέσβου

Τα «χαρτοφυλάκιο» της Λέσβου περιέχει ...τα πάντα! Το νησί διαθέτει δύο εκπληκτικά Μουσεία Λαδιού, ένα Μουσείο Ούζου, επισκέψιμους χώρους παραγωγής, τρία επισκέψιμα οινοποιεία, δεκάδες γιορτές γαστρονομίας και, το κυριότερο, μοναδικό πλούτο τοπικών προϊόντων και πλούσια γαστρονομική παράδοση. Την εικόνα συμπληρώνουν ταβέρνες και εστιατόρια που υπηρετούν με συνέπεια την τοπική γαστρονομία.

Η σύμπραξη και η ανάπτυξη συνεργασιών όλων των εμπλεκόμενων επαγγελματιών και φορέων, επιβάλλεται, ώστε να καθιερωθεί το νησί, ως γαστρονομικός προορισμός. Έγκαιρος προγραμματισμός, συντονισμένες ενέργειες προώθησης, συστηματική προβολή του «γαστρονομικού χαρτοφυλακίου», είναι απαραίτητα στοιχεία για να κερδίσει η Λέσβος μία εξέχουσα θέση στην ατζέντα των ιδανικών γαστροτουριστών.

Ελληνικό πρωινό

Όταν το ελιόψωμο «νικάει» το κρουασάν

Ο πιο εύκολος τρόπος για να «τρυπώσει» η τοπική γαστρονομία στην τουριστική εμπειρία είναι ένα πρωινό με τοπικά προϊόντα που αναδεικνύει την γαστρονομική παράδοση κάθε τόπου.

Παρ' όλα αυτά, πολύ συχνά, ακόμη και σε κορυφαίους γαστρονομικούς προορισμούς του πλανήτη (Τοσκάνη, Αλσατία), ο πιο «αδύναμος κρίκος» στο επίπεδο των παρεχόμενων γαστρονομικών υπηρεσιών είναι το πρωινό που σερβίρεται σε ξενοδοχεία και καταλύματα.

Αναγνωρίζοντας τη σπουδαιότητα ενός ελληνικού πρωινού στα τουριστικά καταλύματα της χώρας, και το ρόλο που μπορεί να παίξει στην αναβάθμιση της τουριστικής εμπειρίας, το ΞΕΕ ξεκίνησε το 2010 την πρωτοβουλία «ελληνικό πρωινό». Πρωτοβουλία, που 12 χρόνια μετά εξακολουθεί ακμαία και έχει ήδη αποδώσει λαμπρούς καρπούς

Βασικός σκοπός του προγράμματος είναι ο εμπλουτισμός του πρωινού που προσφέρεται στα ελληνικά καταλύματα, με μοναδικά προϊόντα της Ελληνικής γης και παραδοσιακά τοπικά εδέσματα της κάθε περιοχής της Ελλάδας. Στόχος, το «ελληνικό πρωινό» να αποτελέσει τμήμα της «γαστρονομικής διπλωματίας» μας και να προσθέσει αξία στο τουριστικό προϊόν.

Τα ξενοδοχεία με το σήμα «ελληνικό πρωινό» δίνουν την ευκαιρία στους επισκέπτες τους, να ανακαλύψουν τους εκατοντάδες μικρούς γαστρονομικούς θησαυρούς σε κάθε γωνιά της Ελλάδας. Η πρωτοβουλία λέει ένα μεγάλο «ΟΧΙ» στα εισαγόμενα προϊόντα, στα φρούτα και λαχανικά εκτός εποχής, στις κονσέρβες, στο βιομηχανοποιημένο ψωμί. Προτείνει τοπικές γεύσεις, ως αντικατάσταση σε προϊόντα που κυκλοφορούν πανομοιότυπα σε όλο τον πλανήτη. Το πρωινό γίνεται η έκφραση του τόπου που βρίσκεται το εκάστοτε κατάλυμα.

Το ελληνικό πρωινό είναι θέμα κουλτούρας και όχι κόστους

Από τα αποτελέσματα της έρευνας που διεξήγαγε το ΞΕΕ, σε συνεργασία με την

μελετητική εταιρία Agropole που εκπόνησε το πρόγραμμα «ελληνικό πρωινό», σε ξενοδοχεία που ήδη με δική τους πρωτοβουλία προσφέρουν ελληνικό πρωινό προκύπτει το εξής συμπέρασμα: Η επένδυση στο «ελληνικό πρωινό» (επένδυση σε γνώση - τεχνική - ποιότητα υλικών - γαστρονομική τέχνη - αισθητική παρουσίαση), είναι μία δραστηριότητα εξαιρετικά επικερδής, γιατί μ' ένα μικρό σχετικά κόστος, αναβαθμίζεται σε πολύ μεγάλο βαθμό η αξία, το κύρος και, κατά συνέπεια, τα έσοδα του ξενοδοχείου.

Η έρευνα, αλλά και η καθημερινή πρακτική, αποδεικνύουν ότι ο βαθμός ελληνικότητας/εντοπιότητας του ξενοδοχειακού πρωινού είναι πρωτίστως θέμα γαστρονομικής κουλτούρας και επιλογής του επιχειρηματία κι όχι κόστους. Όταν οι ξενοδόχοι αποφάσισαν να δώσουν προτεραιότητα στην ποιότητα της κουζίνας, βρέθηκαν πρακτικοί τρόποι για να αναβαθμιστεί το φαγητό χωρίς σημαντική οικονομική επιβάρυνση.

Χρώμα ελληνικό, στο κατεξοχήν γεύμα των διακοπών, το πρωινό

Τοπικές ελιές, ντόπια τυριά αντί των εισαγόμενων, φανουρόπιτες αντί κέικ, ελιόψωμα και σταφιδόψωμα αντί για κρουασάν, ελληνικός καφές, ροφήματα με βότανα και ντόπιο μέλι, μαρμελάδες με τοπικά φρούτα, φυσικοί χυμοί με φρούτα εποχής.

Πρωινό για τον τόπο σου

Έχουμε ανάγκη από ένα πρωινό που αναδεικνύει την τοπική γαστρονομία και τα προϊόντα του τόπου και κάνει τους τουρίστες να παίρνουν μία πραγματική γεύση του νησιού. Ένα πρωινό που αξιοποιεί στοιχεία του τοπικού πολιτισμού και του μύθου της περιοχής. Πηγαίνοντας κόντρα στην ευκολία των πρόχειρων και καθιερωμένων λύσεων, το «ελληνικό πρωινό» είναι ένα δύσκολο στοίχημα που αν κερδηθεί θα δώσει υπεραξία στα προϊόντα και στον τόπο και θα διαφοροποιήσει το νησί από τον ανταγωνισμό.



30 χρόνια LEADER στη Λέσβο

«...Οι Ομάδες Τοπικής Δράσης (ΟΤΔ) θα πρέπει να είναι σε θέση να εντοπίζουν ολοκληρωμένες και καινοτόμες τοπικές λύσεις για τα τοπικά προβλήματα και να μπορούν να ανταποκρίνονται αποτελεσματικά...». Αυτά τα λόγια ειπώθηκαν, το Μάρτιο του 1991 στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, όταν ψηφίστηκε ο πρώτος κανονισμός για την κοινοτική πρωτοβουλία LEADER.

LEADER. Μια λέξη που μάλλον στοιχειώνει ακόμη και τον ύπνο μας.

Η δύναμη της φαντασίας

Ο Benedict Anderson γράφει ότι: «**Οι κοινότητες πρέπει να διακρίνονται, από το ύφος με το οποίο φαντάζονται**», κάτι που είμαι σίγουρος ότι όλοι έχουμε βιώσει ως ένα σημαντικό δόγμα, αλλά και ως μεγάλη πρόκληση του LEADER, που συχνά ξεκινάει από τη δική μας ικανότητα να φανταζόμαστε.

Ο Αϊνστάιν είπε ότι «**η φαντασία είναι πιο σημαντική από τη γνώση**», επειδή μας επιτρέπει να ξεφύγουμε από το προβλέψιμο. «Η λογική μπορεί να σας πάει από το Α στο Β», γράφει ο Αϊνστάιν, «**η φαντασία θα σας πάει παντού**».

Οι τοπικές κοινότητες, για να υπερβούν το δικό τους μυωπικό όραμα για το μέλλον, πρέπει να φανταστούν και να επανεφεύρουν τον εαυτό τους. Κατά την άποψή μου, μόνο το LEADER είναι σε θέση να το κάνει αυτό αποτελεσματικά. Και το κάνει, δημιουργώντας συνοχή, εμπνέοντας τη φαντασία και εξομαλύνοντας τις συγκρούσεις σκοπιμοτήτων.

Ομάδες Τοπικής Δράσης & κοινωνικό κεφάλαιο

Οι ΟΤΔ διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στο οικοσύστημα της τοπικής ανάπτυξης. Είναι καταλύτες για τη λήψη αποφάσεων, εισάγουν συνεχώς σημαντικές δυναμικές και μεταβλητές, που δημιουργούν κοινωνικό κεφάλαιο. **Ενδυναμώνουν τις τοπικές κοινότητες**, ενισχύοντας την τοπική ταυτότητα, την αίσθηση του ανήκειν, τις προσδοκίες και το όραμα για ένα καλύτερο μέλλον.

Πόσο υποβαθμισμένη είναι μια νησιωτική περιοχή με διάσπαρτο πληθυσμό σε σύγκριση με μια πιο πυκνοκατοικημένη περιοχή; Πόσο εξαρτάται μια περιοχή από συγκεκριμένες οικονομικές δραστηριότητες, όπως η γεωργία, ή η αλιεία; Ποια είναι τα φυσικά και πολιτιστικά χαρακτηριστικά που καθορίζουν τη ζωή των ανθρώπων και δημιουργούν μια κοινή ταυτότητα; Εν ολίγοις, **σε ποιο βαθμό οι κοινότητες «φαντάζονται» τους εαυτούς τους ως κοινότητες**. Η απάντηση κατά την άποψή μου αναφέρεται στο LEADER, ως έναν τρόπο για να διεγείρει τη φαντασία της κοινότητας.

LEADER & βιωσιμότητα

Η Στρατηγική LEADER στη Λέσβο, έδωσε έμφαση στην προώθηση ενός κεντρικού θέματος: **«βιώσιμη χρήση των φυσικών και πολιτιστικών πόρων του»**, προκειμένου να γίνουν τα νησιά μας και οι κοινότητες τής νησιωτικής υπαίθρου, ένα καλύτερο μέρος για να ζει κανείς.

Η Λέσβος, έζησε τα τελευταία 12 χρόνια πολλαπλές κρίσεις, μέσα στις ανισότητες της διπλής νησιωτικότητας του, την εθνική δημοσιονομική κρίση, το προσφυγικό-μεταναστευτικό, ως σύνορο της Ευρώπης, με τεράστιες επιπτώσεις, και έζησε επίσης, την κρίση της πανδημίας.

Ποιο είναι το μήνυμα που εισπράττουμε εμείς ως ΟΤΔ, αφουγκραζόμενοι την κοινωνία, μετά από όλες αυτές τις περιπέτειες; Έχουμε προσαρμοστικότητα, ευελιξία, διορατικότητα, ικανότητες και αντοχές;

Ανθεκτικότητα, προσαρμοστικότητα, συμπερίληψη

Το LEADER απέδειξε, ότι στα χέρια ικανών ΟΤΔ, μπορεί να δημιουργήσει συνθήκες αντοχής. Το 2016, η ΕΤΑΛ Α.Ε. στην Τ.Α.Σ. της, έγραφε μεταξύ άλλων ότι «η ανάπτυξη δεν μπορεί να είναι κατευθυνόμενη από το κέντρο, πρέπει να είναι ελεύθερη και ευπροσάρμοστη, με στόχο την ανθεκτικότητα της περιοχής και των κατοίκων της». Σήμερα, η Ευρώπη, κάτω από το βάρος ισχυρών προκλήσεων και πιέσεων, μιλάει για το περιβόητο **«resilience»**, την ανθεκτικότητα των περιοχών.

Το LEADER είναι ένας τρόπος να φανταστούμε καλύτερες τοπικές κοινότητες. Κινητοποιούμε τη φαντασία με διαβούλευση κι εμπύχωση του κάθε κατοίκου στα παραμεθόρια χωριά, στο πεδίο, στη ταβέρνα, στο καφενείο, στην επιχείρηση. Εκεί όπου οι αγώνες της ζωής είναι σε κίνηση, και όχι μέσα σε γραφεία και πάνω σε χαρτιά.

Αυτές οι τοπικές κοινότητες, δεν μπορούν να οικοδομηθούν αν αντιμετωπίζουν με φόβο τις προκλήσεις και αν έρχονται αντιμέτωπες με το τέρας της γραφειοκρατίας. Πρέπει να τις εμφυσήσουμε θάρρος και αποφασιστικότητα. Και αυτό αποτελεί την εκπλήρωση της αποστολής μας.

Το LEADER μπορεί να θέσει τα πραγματικά διακυβεύματα μιας περιοχής, στο επίκεντρο της συζήτησης, εντός των τοπικών κοινοτήτων. Το πόσο επιτυχημένο είναι αυτό, εξαρτάται από το **βαθμό ελευθερίας που έχουν οι ΟΤΔ** και από την ωριμότητα των ενδιαφερομένων μερών. Το μονοπάτι, φυσικά είναι δύσκολο και οι δυσκολίες δεν σταματούν ποτέ. Οι παλίρροιες έρχονται και φεύγουν, αλλά τα νησιά μας είναι πάντα εκεί, ως ο καμβάς πάνω στον οποίο ζωγραφίζουμε τη ζωή μας, με τη δημιουργική χρήση της φαντασίας.

Η καινοτομία περνάει από τη θεωρία στην πράξη. **Τα δίκτυα και η συνεργασία αναπτύσσονται οργανικά.** Η απόκτηση και η μεταφορά εμπειρίας, η διαρκής εκπαίδευση, η ενεργοποίηση πιο συμμετοχικών δραστηριοτήτων, η εξωστρέφεια, η επιδίωξη τοπικών στόχων, γίνονται μέρος της καθημερινής ζωής, διευκολύνοντας την ερμηνεία της πολιτικής.

Μετρήσιμα αποτελέσματα & διλήμματα

Υπάρχει πάντα το στοιχείο της αποτυχίας, του κινδύνου, αλλά η ισορροπία διατηρείται. Αναπόφευκτα στη δουλειά μας πρέπει να τεκμηριώνουμε, να παρέχουμε αποδείξεις και πρόσβαση στα αποτελέσματα. Τι συμβαίνει όταν θέλουμε όμως να μετρήσουμε την επιτυχία; **Μετράμε τη δραστηριότητα ή τον αντίκτυπο;** Η ίδια η διαδικασία έχει σημαντικό βάρος; Πώς μετράς την ικανοποίηση ενός πατέρα που βιοπορίζεται από μια μικρή επιχείρηση στο Σίγρι και κρατάει εκεί τα παιδιά του;

LEADER και καινούριες προκλήσεις

Πρέπει να εξελιχθεί το LEADER; Είναι τα χαρακτηριστικά του παρωχημένα καθώς περνάει ο καιρός σε έναν ταχέως μεταβαλλόμενο κόσμο; Η φιλοσοφία LEADER απέδειξε ότι μπορεί είναι να ανταποκριθεί στις αλλαγές και τις προκλήσεις, επειδή **η αλλαγή βρίσκεται στον πυρήνα της** και η πρόκληση είναι μια καθημερινή δραστηριότητα.

Το LEADER σήμερα, στη Λέσβο, είναι ώριμο και έχει εμπεδώσει τα μαθήματα του παρελθόντος. Έχει πρωτοστατήσει σε αποτελεσματικές πολιτικές και πρακτικές. Έχει αναπτύξει αξιοπιστία μέσω των διαδικασιών του. Όλοι οι εμπλεκό-

μενοι θα πρέπει να είναι υπερήφανοι που συνδέουν την εργασία σου με τα οράματα του LEADER της περιοχής.

Τα επόμενα χρόνια θα είναι τουλάχιστον ενδιαφέροντα. Θα προκύψουν νέες προκλήσεις, νέες απειλές αλλά και ευκαιρίες. Πρέπει να ανατρέξουμε στις απαρχές του LEADER, και να βελτιωθούμε από τα διδάγματα των εμπειριών μας. Να βοηθήσουμε την ένταξη και την κοινωνική συνοχή, να ελαχιστοποιήσουμε την απομόνωση και την περιθωριοποίηση και να γίνουμε όλο και πιο εξωστρεφείς.

Σε μια εποχή, που το βίωμά μας αφορά κυρίως τον εξωτερικό κόσμο - το κινητό μας, τον υπολογιστή μας - το LEADER, μπορεί να μας δώσει πίσω αυτόν τον πλούσιο εσωτερικό κόσμο, που συχνά απουσιάζει. Τον κόσμο μιας κοινότητας!

Και επειδή αυτό που αποδεικνύεται τώρα, 30 χρόνια μετά από την αρχή, ήταν κάποτε μόνο φανταστικό, για μας, τις ομάδες τοπικής δράσης, είναι το υλικό μιας φαντασίας που γίνεται πραγματικότητα, για τις τοπικές κοινότητες και το μέλλον τους.

Γιατί το LEADER στη Λέσβο έχει το δικό του όνομα και επώνυμο, και αυτό είναι των Στελεχών του, ανθρώπων, που με πείσμα επιμένουν στο κοινό όραμα.

Αναστάσιος Μ. Περιμένης
Γενικός Διευθυντής ΕΤΑΛ Α.Ε.

Εκδήλωση «30 χρόνια LEADER – το παρόν και το μέλλον», που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο λειτουργίας του Εθνικού Αγροτικού Δικτύου, με τη συμβολή του Ελληνικού Δικτύου LEADER και των τοπικών φορέων της Αμφίκλειας, στις 26-28 Νοεμβρίου 2021 στο Πνευματικό Πολιτιστικό Κέντρο «Παπακώστειο» στην Αμφίκλεια Φθιώτιδας.

<https://www.youtube.com/watch?v=yvgMAHPfyhE>

Βιβλιογραφία

- Andrew Dalby, Σειρήνια δείπνα, Ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας στην Ελλάδα, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 2001
- Αθήναιος, Άπαντα Δειπνοσοφιστών, εκδόσεις Κάκτος, 2001
- Chatzichristos Georgios, Perimenis Anastasios, (2022), Evaluating the social added value of LEADER: evidence from a marginalized rural region, Evaluation - Journal of Rural Studies (p: 366-374)
- Γιαλούση - Χατζηχρήστου Έφη, Μυτιληνιές Γεύσεις, Αιολίδα, 2009
- Διαμαντής Στέφανος, Τα Μανιτάρια στην Ελληνική Κουζίνα, Ίων, 2006
- Δούμα Κατερίνα Δρ, Γαλανίδης Αλέξανδρος Δρ, Τελική Έκθεση για την Καταγραφή και Μελέτη Τοπικών Ποικιλιών Καλλιεργούμενων Δέντρων της Λέσβου στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος AgriSLES, Μυτιλήνη, Απρίλιος 2012
- Ίδρυμα Οικονομικών & Βιομηχανικών Ερευνών, «Η ελληνική οικονομία», IOBE Οκτώβριος 2018
- Κόχυλα Νταϊάνα, Η Ελλάδα της γεύσης, Ελληνικά Γράμματα, 2003
- Κωνσταντινίδης Γιώργος, Οδηγός Μανιταροσυλλέκτη, Εκδόσεις Ζαρζώνη, 2004
- Λόγγου, Δάφνης και Χλόη, μετάφραση Απόστολου Γονιδέλλη, εκδόσεις Αιολίδα
- Μαγειρεύοντας με λάδι (και άλλα...) στην Αγία Παρασκευή Λέσβου – Παραδοσιακές συνταγές, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς
- Μαμαλάκης Ηλίας, Ελληνικό Τυρί, Ελληνικά Γράμματα. Μάιος 1999
- Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιοουργίας Λέσβου, Οδηγός, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, 2008
- Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, 2007
- Μυκητολογικός Περιβαλλοντικός Σύλλογος «Μανιταρόφιλοι Λέσβου», «Για τα μανιτάρια της Λέσβου», Μανιταρόφιλοι Λέσβου -Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λέσβου, Μυτιλήνη 2009
- Νήσων περίπλους εναλλακτικά, Δίκτυο Αναπτυξιακών Εταιριών Νησιωτικής Ελλάδας, 2009
- Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος «Ελληνικό Πρωινό - Εγχειρίδιο Ξενοδόχων», ΞΕΕ 2013
- Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, «Η γαστρονομία στο μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού», Υπεύθυνος Έργου: Γιώργος Δρακόπουλος, ΣΕΤΕ 2019
- Σωματείο εστιάτορων & Συναφών Επαγγελματιών Μήθυμνας – Μολύβου, Γαστρονομία και Διασκέδαση, έκδοση συγχρηματοδοτούμενη από την Ε.Ε. ΕΓΤΠΕ Π. Κ.Π. LEADER+. Με την παρακολούθηση της Εταιρείας Τοπικής Ανάπτυξης Λέσβου – ΕΤΑΛ Α.Ε.

Το ελαιοτριβείο στον Παπάδο, Εικόνες και μνήμες, DVD, Εταιρεία Πολιτισμού Αρχιπέλαγος, 2010
«Τοπικές Ποικιλίες Λέσβου - Παρόν ... ή και μέλλον», Μάρτιος 2012, έκδοση του Περιφερειακού Ταμείου Ανάπτυξης της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος AgriSiles.
Τρεις τόποι κι ένα τραπέζι, Τοπικά προϊόντα & γαστρονομία της Κύπρου, της Κρήτης και της Λέσβου, Αναπτυξιακή Εταιρεία Λάρνακας, 2013
Χατζηδημητρίου Τζέλη, Ανεξερεύνητη Λέσβος, εκδόσεις Road, 2006
Χατζηδημητρίου Τζέλη, 39 Καφενεία και ένα Κουρείο, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, 2001

Sites

Εμπορικό Επιμελητήριο Λέσβου <http://www.lesvoschamber.com/books>
Μυκητολογικός-Περιβαλλοντικός Σύλλογος Μανιταρόφιλοι Λέσβου
<http://manitarilesvos.blogspot.gr>
xinomavri.com, ιστορίες για το φαγητό και τις κουβέντες πάνω στο τραπέζι
ΠΑΣΕΓΕΣ www.paseges.gr/
Περιοδικό Έπαθλο www.epathlo.gr
<http://www.lesvoskitchen.gr>
<http://www.lesvosoldies.gr>
<http://lepetymnos-lesvou.blogspot.gr>
<http://pirgithermis.blogspot.gr/>

Ευχαριστούμε όλους τους παραγωγούς και τους επαγγελματίες του τουρισμού της Λέσβου, που μας εμπιστεύτηκαν και μοιράστηκαν μαζί μας σημαντικές πτυχές της εμπειρίας τους.



Εταιρεία Τοπικής Ανάπτυξης Λέσβου Α.Ε. (Ε.Τ.Α.Λ. Α.Ε.)

Ερμού 4, 81100, Μυτιλήνη, Λέσβος, Ελλάδα

Τηλ.: +30 22510 29400,

Φαξ: +30 22510 29577

E-mail: inquiries@etal-sa.gr

www.etal-sa.gr

Η έκδοση πραγματοποιείται στο πλαίσιο του υπομέτρου 19.4,
“Ενέργειες Πληροφόρησης και προβολής-Ενέργειες Εμφύχωσης”
με δικαιούχο την ΕΤΑΛ Α.Ε.

Για το Τοπικό Πρόγραμμα Λέσβου, “Τοπική Ανάπτυξη με Πρωτοβουλία
Τοπικών Κοινοτήτων” / “Community Led Local Development (CLLD/LEADER)”

Περιοχή Παρέμβασης Νήσος Λέσβος,

“Ολοκληρωμένη Ανάπτυξη Αγροτικών & Παράκτιων Περιοχών
της Νησιωτικής Υπαίθρου”



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΓΤΑΑ: Η ΕΥΡΩΠΗ
ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΙΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



CLLD/LEADER-
ΤΑΠΤΟΚ



ΑΝΑΠΤΥΞΗ - ΕΡΓΑΣΙΑ -
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗ



ΟΤΔ/ΕΦΔ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΟΠΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΛΕΣΒΟΥ Α.Ε.

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ISBN: 978-618-86324-0-0